
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
双语音标
阅读创始人
注音阅
读英语
教育之父
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 三明治(sandwiches) 000001

2. 三明治(sandwiches) 000002

3. 三明治(sandwiches) 000003

4. 三明治(sandwiches) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

三明治(Sandwiches)

第1/4页

[-] [nəʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注:

['evri] ['efət] [hæz; həz] [biːn] [meɪd] [tuː; tə] ['replɪkeɪt] [ðɪs] [tekst][æz; əz] ['feɪθfəli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
Every effort has been made to replicate this text as faithfully as possible ,
每一个 努力 有 到过 制成 到 复制 这 文本 作为 忠实 作为 可能的 ,

我们已尽一切努力尽可能忠实地复制此文本。

[ɪn'kluːdɪŋ] [ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] ;
including inconsistencies in spelling and hyphenation ;
包括 不一致之处 在 拼写 和 连字符 ;

包括拼写和断字不一致等问题;

['tʃeɪndʒɪz] ([kə'rekʃnz] [ɒv; əv] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn]) [meɪd] [tuː; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst] [ɑː(r); ə(r)] [mɑːkt] [laɪk] [ðɪs] .
changes (corrections of spelling and punctuation) made to the original text are marked like this .
变化 (更正 的 拼写 和 标点) 制成 到 这 原来的 文本 是 标记 喜欢 这 .

对原文所做的更改（拼写和标点符号的更正）会这样标记。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst] [ə'pɪəz] [wen] ['hɒvərɪŋ] [ðə; ði]['kɜːsə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [mɑːkt] [tekst] .
The original text appears when hovering the cursor over the marked text .
这 原来的 文本 出现 什么时候 悬停 这 光标 超过 这 标记 文本 .

将鼠标悬停在标记的文本上时，会显示原文。

['sænwɪtʃz]
Sandwiches
三明治

三明治

[baɪ]['mɪsɪz] . [es] . [tiː] . ['rɔrər]
By MRS . S . T . RORER
经过 太太 . S . T . 罗勒

圣罗勒夫人

['ɔːθə(r)] [ɒv; əv]['mɪsɪz] . - [njuː] [kʊk] [bʊk] , [ˌfɪlə'delfiə] [kʊk] [bʊk] , [bred] [ænd; ənd] [bred] - ['meɪkɪŋ] ,
Author of Mrs . Rorer's New Cook Book , Philadelphia Cook Book , Bread and Bread - Making ,
作者 的 太太 . - 新的 厨师 书 , 费城 厨师 书 , 面包 和 面包 - 制作 ,

《罗勒夫人新食谱》、《费城食谱》、《面包及面包制作》的作者

[ænd; ənd]['ʌðə(r)]['væljuəb(ə)l] [wɜːks] [ɒn] ['kʊkəri] .
and other Valuable Works on Cookery .
和 其他 有价值的 作品 在 烹饪 .

以及其他关于烹饪的宝贵著作。

[rɪ'vaɪzd] [ænd; ənd] [ɪn'lɑːdʒd] [ɪ'dɪʃ(ə)n]
Revised and Enlarged Edition
修改 和 放大 版

修订扩充版

[ˌfɪlə'delfiə]
PHILADELPHIA
费城

费城

['ɑ:nəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni]
ARNOLD AND COMPANY
阿诺德 和 公司

阿诺德公司

- ['sænsəm] [stri:t]
420 SANSOM STREET
- 桑索姆 街道

桑索姆街420号

['kɒpiraɪt] , - , - , [baɪ]['mɪsɪz] . [es] . [ti:] . ['rɔrər]
Copyright , 1894 , 1912 , by Mrs . S . T . Rorer
版权 , - , - , 经过 太太 . S . T . 罗勒

版权所有，1894年、1912年，S.T. Rorer夫人

[ɔ:l] [raɪts] [rɪ'zɜ:vd]
All Rights Reserved
全部 权利 预订的

版权所有

['prɪntɪd] [æt; ət][ðə; ði][saɪn][ɒv; əv][ðə; ði]['aɪvi] [li:f]
Printed at the Sign of the Ivy Leaf
打印 在 这 符号 的 这 常春藤 叶子

由常春藤叶标志印刷

[ɪn]['sænsəm] [stri:t] , [ˌfɪlə'delfiə]
in Sansom Street , Philadelphia
在 桑索姆 街道 , 费城

在费城桑索姆街

[baɪ] [dʒɔ:dʒ] [eɪtʃ][bju:'kænən] Company3
by George H Buchanan Company3
经过 乔治 H 布坎南 Company3

乔治·H·布坎南公司3

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

['sænwɪtʃz] ['sɛvən]
Sandwiches 7
三明治 7

三明治 7

[tu:; tə] [ki:p] ['sænwɪtʃz] [naɪn]
To Keep Sandwiches 9
到 保持 三明治 9

保持三明治9

[bred] [naɪn]
Bread 9
面包 9

面包 9

[ji:st] -
Yeast 10
酵母 -

酵母 10

['dʒɜːmən] [pə'teɪtəʊ] [bred] -
German Potato Bread 11
德语 土豆 面包 -

德国土豆面包 11

[ˌnaɪn'tiːnθ] ['sentʃəri] [bred] -
Nineteenth Century Bread 12
第十九 世纪 面包 -

十九世纪面包 12

[waɪt] [bred] -
White Bread 12
白色的 面包 -

白面包 12

[nʌt] [bred] -
Nut Bread 13
坚果 面包 -

坚果面包 13

['æntʃəvi] ['sænwɪtʃz] -
Anchovy Sandwiches 13
凤尾鱼 三明治 -

凤尾鱼三明治 13

['æntʃəvi] [ænd; ənd] [eg] ['sænwɪtʃz] -
Anchovy and Egg Sandwiches 14
凤尾鱼 和 蛋 三明治 -

凤尾鱼鸡蛋三明治 14

[kəʊld] [biːf] ['sænwɪtʃz] -
Cold Beef Sandwiches 14
寒冷的 牛肉 三明治 -

冷牛肉三明治 14

['kæviɑː(r)] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [wʌn] -
Caviar Sandwiches No . 1 15
鱼子酱 三明治 不 . 1 -

鱼子酱三明治 1号 15

['kæviɑː(r)] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] -
Caviar Sandwiches No . 2 15
鱼子酱 三明治 不 . 2 -

鱼子酱三明治 2号 15

['seləri] ['sænwɪtʃz] -
Celery Sandwiches 16
芹菜 三明治 -

芹菜三明治 16

['seləri] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] -
Celery Salad Sandwiches 16
芹菜 沙拉 三明治 -

芹菜沙拉三明治 16

[rəʊld] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['sænwɪtʃz] -
Rolled Bread and Butter Sandwiches 17
滚动 面包 和 黄油 三明治 -

卷面包和黄油三明治 17

[rəʊld] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz] -
Rolled Chicken Sandwiches 17
滚动 鸡 三明治 -

鸡肉卷三明治 17

['sænwɪtʃz] - [lɑː] ['rɔrər] -
Sandwiches à la Rorer 18
三明治 - 拉 罗勒 -

罗勒式三明治 18

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɑːmənd] ['sænwɪtʃz] -
Chicken and Almond Sandwiches 19
鸡 和 杏仁 三明治 -

鸡肉杏仁三明治 19

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['letɪs] - [lɑː] ['kendəl] -
Chicken and Lettuce à la Kendall 19
鸡 和 莴苣 - 拉 肯德尔 -

肯德尔鸡肉和生菜 19

[ˌprɪn'ses] ['sænwɪtʃz] -
Princess Sandwiches 20
公主 三明治 -

公主三明治 20

['wɪnzə(r)] ['sænwɪtʃz] -
Windsor Sandwiches 20
温莎 三明治 -

温莎三明治 20

[tiː] ['bɪskɪt] ['sænwɪtʃz] -
Tea Biscuit Sandwiches 21
茶 饼干 三明治 -

茶饼三明治 21

[tʃiːz] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [wʌn] -
Cheese Sandwiches No . 1 23
奶酪 三明治 不 . 1 -

奶酪三明治 1号 23

[tʃiːz] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] -
Cheese Sandwiches No . 2 23
奶酪 三明治 不 . 2 -

奶酪三明治 2号 23

[tʃiːz] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [θriː] -
Cheese Sandwiches No . 3 24
奶酪 三明治 不 . 3 -

奶酪三明治 3号 24

['wɜrkmənz] [tʃiːz] ['sænwɪtʃz] -
Workman's Cheese Sandwiches 24
工人的 奶酪 三明治 -

工人奶酪三明治 24

['dʒɜːmən] ['sænwɪtʃz] -
German Sandwiches 254
德语 三明治 -

德国三明治 254

[ˌhɒnə'luːluː] ['sænwɪtʃz] -
Honolulu Sandwiches 25
檀香山 三明治 -

檀香山三明治 25

[maɪ] ['feɪvərɪt] -
My Favorite 26
我的 最喜欢的 -

我最喜欢的26个

['kriːəʊl] ['sænwɪtʃz] -
Creole Sandwiches 26
克里奥尔语 三明治 -

克里奥尔三明治 26

['kʌri] ['sænwɪtʃz] -
Curry Sandwiches 27
咖喱 三明治 -

咖喱三明治 27

['devəld] [tʃiːz] ['sænwɪtʃz] -
Deviled Cheese Sandwiches 28
魔鬼 奶酪 三明治 -

魔鬼奶酪三明治 28

['rɒkfɔː] ['sænwɪtʃz] -
Roquefort Sandwiches 28
罗克福尔 三明治 -

洛克福奶酪三明治 28

['kæməmbeə(r)] ['sænwɪtʃz] -
Camembert Sandwiches 28
卡门贝尔奶酪 三明治 -

卡门贝尔奶酪三明治 28

['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] ['sænwɪtʃz] -
Cottage Cheese Sandwiches 29
小屋 奶酪 三明治 -

乡村奶酪三明治 29

[sɔːlt] - ['kjuːkʌmbə(r)] ['sænwɪtʃz] -
Salt - Cucumber Sandwiches 29
盐 - 黄瓜 三明治 -

盐黄瓜三明治 29

['kjuːkʌmbə(r)] ['sænwɪtʃz] -
Cucumber Sandwiches 30
黄瓜 三明治 -

黄瓜三明治 30

['kʌrid] ['ɔɪstə(r)] ['sænwɪtʃz] -
Curried Oyster Sandwiches 31
咖喱 牡蛎 三明治 -

咖喱牡蛎三明治 31

['kʌrid] [eg] ['sænwɪtʃz] -
Curried Egg Sandwiches 32
咖喱 蛋 三明治 -

咖喱蛋三明治 32

['kʌrid] [ˌsɑː'diːn] ['sænwɪtʃz] -
Curried Sardine Sandwiches 32
咖喱 沙丁鱼 三明治 -

咖喱沙丁鱼三明治 32

['kʌrid] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz] -
Curried Chicken Sandwiches 33
咖喱 鸡 三明治 -

咖喱鸡肉三明治 33

[kræb] ['sænwɪtʃz] -
Crab Sandwiches 33
螃蟹 三明治 -

蟹肉三明治 33

[kriːm] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz] -
Cream of Chicken Sandwiches 34
奶油 的 鸡 三明治 -

奶油鸡肉三明治 34

['devəld] ['sænwɪtʃz] -
Deviled Sandwiches 35
魔鬼 三明治 -

魔鬼三明治 35

[eg] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [wʌn] -
Egg Sandwiches No . 1 35
蛋 三明治 不 . 1 -

鸡蛋三明治 1号 35

[eg] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] -
Egg Sandwiches No . 2 36
蛋 三明治 不 . 2 -

鸡蛋三明治 2号 36

[fɪʃ] ['sænwɪtʃz] -
Fish Sandwiches 36
鱼 三明治 -

鱼肉三明治 36

[fleɪkt] [fɪʃ] ['sænwɪtʃz] -
Flaked Fish Sandwiches 36
片状的 鱼 三明治 -

鱼片三明治 36

['spæniʃ] ['sænwɪtʃz] -
Spanish Sandwiches 37
西班牙语 三明治 -

西班牙三明治 37

['sæmən] ['sænwɪtʃz] -
Salmon Sandwiches 37
三文鱼 三明治 -

三文鱼三明治 37

['swiːdɪʃ] ['sænwɪtʃz] -
Swedish Sandwiches 38
瑞典 三明治 -

瑞典三明治 38

[frentʃ] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz] -
French Chicken Sandwiches 39
法语 鸡 三明治 -

法式鸡肉三明治 39

[geɪm] ['sænwɪtʃz] -
Game Sandwiches 39
游戏 三明治 -

野味三明治 39

['dʒɜːmən] ['sænwɪtʃz] -
German Sandwiches 40
德语 三明治 -

德国三明治 40

[hæm] ['sænwɪtʃz] -
Ham Sandwiches 40
火腿 三明治 -

火腿三明治 40

['ɪndiən] ['sænwɪtʃz] -
Indian Sandwiches 41
印度 三明治 -

印度三明治 41

['letɪs] ['sænwɪtʃz] -
Lettuce Sandwiches 41
莴苣 三明治 -

生菜三明治 41

['lɒbstə(r)] ['sænwɪtʃz] -
Lobster Sandwiches 425
龙虾 三明治 -

龙虾三明治 425

['lɒbstə(r)]['sæləd] ['sænwɪtʃz] -
Lobster Salad Sandwiches 43
龙虾 沙拉 三明治 -

龙虾沙拉三明治 43

['mʌtn] ['sænwɪtʃz] -
Mutton Sandwiches 43
羊肉 三明治 -

羊肉三明治 43

['mʌtn] [klʌb] ['sænwɪtʃz] -
Mutton Club Sandwiches 44
羊肉 俱乐部 三明治 -

羊肉俱乐部三明治 44

['ɪŋglɪʃ] ['mʌtn] ['sænwɪtʃz] -
English Mutton Sandwiches 45
英语 羊肉 三明治 -

英式羊肉三明治 45

[sprɪŋ] [læm] ['sænwɪtʃz] -
Spring Lamb Sandwiches 45
春天 羊肉 三明治 -

春羔羊肉三明治 45

['tɜːkɪʃ] ['sænwɪtʃz] -
Turkish Sandwiches 45
土耳其 三明治 -

土耳其三明治 45

['pɪknɪk] ['sænwɪtʃz] -
Picnic Sandwiches 46
野餐 三明治 -

野餐三明治 46

[pə'teɪtəʊ] ['sænwɪtʃz] -
Potato Sandwiches 47
土豆 三明治 -

土豆三明治 47

['sæləd] ['sænwɪtʃz] -
Salad Sandwiches 47
沙拉 三明治 -

沙拉三明治 47

[fɪʃ] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] -
Fish Salad Sandwiches 48
鱼 沙拉 三明治 -

鱼肉沙拉三明治 48

[ˌsɑːˈdiːn] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] -
Sardine **Salad** **Sandwiches** **48**
沙丁鱼 沙拉 三明治 -

沙丁鱼沙拉三明治 48

[ˌsɑːˈdiːn] ['sænwɪtʃz] -
Sardine **Sandwiches** **49**
沙丁鱼 三明治 -

沙丁鱼三明治 49

[swɪs] ['sænwɪtʃz] -
Swiss **Sandwiches** **49**
瑞士 三明治 -

瑞士三明治 49

[tʌŋ] ['sænwɪtʃz] -
Tongue **Sandwiches** **50**
舌头 三明治 -

舌头三明治 50

['sænwɪtʃ] ['dresɪŋ] -
Sandwich **Dressing** **51**
三明治 敷料 -

三明治酱料 51

['fɑːrmərz] ['sænwɪtʃz] -
Farmer's **Sandwiches** **51**
农民的 三明治 -

农夫三明治 51

['fɑːrmərz] [eg] ['sænwɪtʃz] -
Farmer's **Egg** **Sandwiches** **52**
农民的 蛋 三明治 -

农夫鸡蛋三明治 52

['devəld] [biːf] ['sænwɪtʃz] -
Deviled **Beef** **Sandwiches** **52**
魔鬼 牛肉 三明治 -

魔鬼牛肉三明治 52

[kɔːnd] [biːf] ['sænwɪtʃz] -
Corned **Beef** **Sandwiches** **53**
咸 牛肉 三明治 -

咸牛肉三明治 53

[pleɪn] [kɔːnd] [biːf] ['sænwɪtʃz] -
Plain **Corned** **Beef** **Sandwiches** **53**
清楚的 咸 牛肉 三明治 -

原味咸牛肉三明治 53

['sænwɪtʃz] - [lɑː] ['stænli] -
Sandwiches **à** **la** **Stanley** **54**
三明治 - 拉 斯坦利 -

斯坦利54式三明治

['ɪŋglɪʃ] [sɔːlt] - [biːf] ['sænwɪtʃz] -
English **Salt** **-** **Beef** **Sandwiches** **54**
英语 盐 - 牛肉 三明治 -

英式咸牛肉三明治 54

['sænwɪtʃz] - [lɑː] ['bɜːrnˌhɑːrt] -
Sandwiches **à** **la** **Bernhardt** **55**
三明治 - 拉 伯恩哈特 -

伯恩哈特式三明治 55

[iːst]	[ˈɪndiən]	['lentl]	['sænwɪtʃz]	-
East	**Indian**	**Lentil**	**Sandwiches**	**55**
东方	印度	扁豆	三明治	-

东印度扁豆三明治 55

[nʌt]	-	['bʌtə(r)]	['sænwɪtʃz]	-
Nut	**-**	**Butter**	**Sandwiches**	**56**
坚果	-	黄油	三明治	-

坚果酱三明治 56

[ˌfɪlɪ'piːnəʊ]	['sænwɪtʃz]	-
Filipino	**Sandwiches**	**56**
菲律宾人	三明治	-

菲律宾三明治 56

[swiːt]	['sænwɪtʃz]	-
Sweet	**Sandwiches**	**57**
甜的	三明治	-

甜三明治 57

['tʃeri]	['sænwɪtʃz]	-
Cherry	**Sandwiches**	**57**
樱桃	三明治	-

樱桃三明治 57

[fɪg]	['sænwɪtʃz]	-
Fig	**Sandwiches**	**58**
如图	三明治	-

无花果三明治 58

[fruːt]	[ænd; ənd]	[nʌt]	['sænwɪtʃz]	-
Fruit	**and**	**Nut**	**Sandwiches**	**586**
水果	和	坚果	三明治	-

水果坚果三明治 586

['ɒrɪndʒ]	['mɑːməleɪd]	['sænwɪtʃz]	-
Orange	**Marmalade**	**Sandwiches**	**59**
橙子	果酱	三明治	-

橙子果酱三明治 59

[spʌndʒ]	[keɪk]	['sænwɪtʃz]	-
Sponge	**Cake**	**Sandwiches**	**59**
海绵	蛋糕	三明治	-

海绵蛋糕三明治 59

[freʃ]	[fruːt]	['sænwɪtʃz]	-
Fresh	**Fruit**	**Sandwiches**	**60**
新鲜的	水果	三明治	-

新鲜水果三明治 60

['reɪzn]	['sænwɪtʃz]	-
Raisin	**Sandwiches**	**60**
葡萄干	三明治	-

葡萄干三明治 60

[ˌɑːftə'nuːn]	[tiːz]	-
Afternoon	**Teas**	**61**
下午	茶	-

下午茶 61

[nʌt]	[ænd; ənd]	['æp(ə)l]	['sænwɪtʃz]	-
Nut	**and**	**Apple**	**Sandwiches**	**61**
坚果	和	苹果	三明治	-

坚果苹果三明治 61

[greɪp] [fruːt] ['sænwɪtʃz] -
Grape Fruit Sandwiches 62
葡萄 水果 三明治 -

葡萄柚三明治 62

['dʒɪndʒə(r)] ['sænwɪtʃz] -
Ginger Sandwiches 62
姜 三明治 -

姜味三明治 62

['kænəˌpeɪz] -
Canapés 63
开胃小点 -

开胃小点 63

['æntʃəvi] ['kænəˌpeɪz] -
Anchovy Canapés 63
凤尾鱼 开胃小点 -

凤尾鱼小点心 63

['kæviɑː(r)]['kænəˌpeɪz] -
Caviar Canapés 63
鱼子酱 开胃小点 -

鱼子酱小点心 63

['swiːdɪʃ] ['kænəˌpeɪz] -
Swedish Canapés 64
瑞典 开胃小点 -

瑞典小点心 64

[tʃɒpt] [tʌŋ] ['kænəˌpeɪz] -
Chopped Tongue Canapés 64
切碎 舌头 开胃小点 -

牛舌小点心 64

[ˌsɑː'diːn] ['kænəˌpeɪz] -
Sardine Canapés 65
沙丁鱼 开胃小点 -

沙丁鱼小点心 65

[fɪʃ] ['kænəˌpeɪz] -
Fish Canapés 65
鱼 开胃小点 -

鱼肉小点 65

['devəld] ['ɔɪstə(r)]['kænəˌpeɪz] -
Deviled Oyster Canapés 66
魔鬼 牡蛎 开胃小点 -

魔鬼牡蛎小点 66

[peɪt] [diː] [fwa] ['grɑː]['kænəˌpeɪz] -
Pâté de Foie Gras Canapés 66
肉酱 德 鹅肝 格拉斯 开胃小点 -

鹅肝酱小食 66

[hɒt]['kænəˌpeɪz] -
Hot Canapés 67
热的 开胃小点 -

热开胃小点 67

[fɪʃ] ['kænəˌpeɪz] -
Fish Canapés 67
鱼 开胃小点 -

鱼肉小点 67

['lɒbstə(r)]['kænə,peɪz] -
Lobster Canapés 69
龙虾 开胃小点 -

龙虾小点 69

['swi:tbred] ['kænə,peɪz] -
Sweetbread Canapés 70
甜面包 开胃小点 -

甜面包小点心 70

['kænə,peɪz] - [lɑ:]['trɪnɪ,dæd] -
Canapés à la Trinidad 71
开胃小点 - 拉 特立尼达 -

特立尼达风味小吃 71

[geɪm] ['kænə,peɪz] -
Game Canapés 72
游戏 开胃小点 -

游戏小吃 72

[læm] ['kænə,peɪz] -
Lamb Canapés 73
羊肉 开胃小点 -

羊肉小点 73

[klʌb] - [haʊs] ['sænwɪtʃz] -
Club - House Sandwiches 74
俱乐部 - 房子 三明治 -

俱乐部三明治 74

['sentɪd] ['sænwɪtʃz] -
Scented Sandwiches 75
香味 三明治 -

香氛三明治 75

[rəʊz] ['sænwɪtʃz] -
Rose Sandwiches 75
玫瑰 三明治 -

玫瑰三明治 75

[nə'stɜ:ʃəm] ['sænwɪtʃz] -
Nasturtium Sandwiches 76
金莲花 三明治 -

金莲花三明治 76

['vaɪələt] ['sænwɪtʃz] -
Violet Sandwiches 767
紫色 三明治 -

紫罗兰三明治 767

['sænwɪtʃz]
SANDWICHES
三明治

三明治

['sænwɪtʃz] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [frɒm; frəm][wʌn][ɒv; əv] [θri:] [ɔ:(r)][fɔ:(r)][kaɪndz][ɒv; əv] [bred] ;
Sandwiches may be made from one of three or four kinds of bread ;
三明治 可能 是 制成 从 一 的 三 或者 四 种类 的 面包 ;

三明治可以用三四种面包中的一种制作;

[həʊl] [wiːt] [bred] , ['bɒstən] [braʊn] [ɔː(r)] ['əʊtmiːl] [bred] , [waɪt] [bred] [ænd; ənd] [raɪ] [bred]
whole wheat bread , Boston brown or oatmeal bread , white bread and rye bread
所有的 小麦 面包 ， 波士顿 棕色的 或者 麦片 面包 ， 白色的 面包 和 黑麦 面包

[meɪd] ['ɪntuː][skweə(r)] ,
made into square ,
制成 进入 正方形 ，

全麦面包、波士顿棕面包或燕麦面包、白面包和黑麦面包做成方形，

[diːp] [ləʊvz] ; [ɪn][fækt] , [ɔːl] [bred] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['sænwɪtʃz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ɪ'speʃəli]
deep loaves ; in fact , all bread used for sandwiches should be made especially
深的 面包 ； 在 事实 ，全部 面包 用过的 为了 三明治 应该 是 制成 尤其

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs] ,
for the purpose ,
为了 这 目的 ，

厚切面包；事实上，所有用于三明治的面包都应该专门为此目的而制作。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði]['slaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi][ɪn] [gʊd] [fɔːm] , [ænd; ənd] [sə'fɪʃntli] [lɑːdʒ] [tuː; tə] [kʌt] ['ɪntuː]
so that the slices may be in good form , and sufficiently large to cut into
所以 那 这 切片 可能 是 在 好的 形式 ， 和 足够 大的 到 切 进入

['fænsi] [ʃeɪps] .
fancy shapes .
想要 形状 .

这样切片就能保持良好的形状，并且足够大，可以切成各种漂亮的形状。

[ðə; ði]['bʌtə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [pleɪn] ,
The butter may be used plain ,
这 黄油 可能 是 用过的 清楚的 ，

黄油可以直接使用。

['slaɪtli] ['sɔfənd] [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['siːz(ə)nd] [ænd; ənd] ['fleɪvəd] [wɪð] [dʒʌst][ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n]
slightly softened or it may be seasoned and flavored with just a suspicion
轻微地 软化 或者 它 可能 是 经验丰富的 和 调味 和 只是 一个 怀疑

[ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə] ,
of paprika ,
的 辣椒 ，

稍微煮软一些，或者只加一点点辣椒粉调味。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪt] ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .
a little white pepper , and a few drops of Worcestershire sauce .
一个 小的 白色的 胡椒 ， 和 一个 很少 滴 的 伍斯特郡 酱 .

少许白胡椒粉，几滴伍斯特沙司。

[fɔː(r); fə(r)]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['sænwɪtʃz] [juːz][ðə; ði] [bred] [wɪ'ðaʊt] ['təʊstɪŋ] .
For ordinary sandwiches use the bread without toasting .
为了 普通的 三明治 使用 这 面包 没有 祝酒 .

做普通三明治时，面包无需烤制。

[fɔː(r); fə(r)]['kænəˌpeɪz] , [təʊst] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɜːd] .
For canapés , toast is to be preferred .
为了 开胃小点 ， 吐司 是 到 是 首选 .

对于开胃小点，最好选择吐司。

['sænwɪtʃz] [ɑː(r); ə(r)] ['prɪnsəpli] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['bʌfeɪ; 'bʊfeɪ] [lʌntʃiz] [ɔː(r)] ['iːvnɪŋ] ['səʊʃəb(ə)l] ,
Sandwiches are principally used for buffet lunches or evening sociables ,
三明治 是 主要 用过的 为了 自助餐 午餐 或者 晚上 社交达人 ，

[weə(r)] ['əʊnli][ə; eɪ] [lait] ,
where only a light ,
在哪里 仅有的 一个 光 ，

三明治主要用于自助午餐或晚间社交聚会，在这些场合，只需要少量食物即可。

[səb'stænʃ(ə)l] [lʌntʃ] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] .
substantial lunch is required .
重大的 午餐 是 必需的 .

需要吃顿丰盛的午餐。

[ɪn] [ðiːz] [deɪz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn] [greɪt] [və'raɪətiz] .
In these days they are made in great varieties .
在 这些 天 他们 是 制成 在 伟大的 品种 .

如今，它们的种类繁多。

['ɔːlməʊst] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] [miːt] , [ɪf] ['prɒpəli] ['siːz(ə)nd] , [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] [dɪ'lɪʃəs] ['sænwɪtʃz] .
Almost all sorts of meat , if properly seasoned , may be made into delicious sandwiches .
几乎 全部 排序 的 肉 , 如果 适当地 经验丰富的 , 可能 是 制成 进入 可口的 三明治 .

几乎所有种类的肉，只要调味得当，都可以做成美味的三明治。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] slightly8
If the meat is slightly8
如果 这 肉 是 slightly8

如果肉稍微8

['mɔɪsnd] [wɪð] [kriːm] [ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , ['sænwɪtʃz] [fɔː(r); fə(r)] ['træv(ə)lɪŋ] ,
moistened with cream or olive oil , sandwiches for traveling ,
湿润 和 奶油 或者 橄榄 油 , 三明治 为了 旅行 ,

涂抹奶油或橄榄油的三明治，方便旅行食用。

[prə'vaɪdɪd] [iːtʃ] [wʌn] [ɪz] ['keəfəli] [ræpt] [ɪn] [ɔɪld] ['peɪpə(r)] , [wɪl] [kiːp] [freʃ] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [deɪz] .
provided each one is carefully wrapped in oiled paper , will keep fresh three or four days .
假如 每个 一 是 小心 包装 在 涂油 纸 , 将要 保持 新鲜的 三 或者 四 天 .

只要用油纸仔细包裹，就能保鲜三四天。

[ðə; ði] [smɔːl] [frentʃ] [rəʊlz] [meɪ] [hæv; həv] [ðə; ði] ['sentəz] [skuːp] [aʊt] ,
The small French rolls may have the centres scooped out ,
这 小的 法语 卷 可能 有 这 中心 抢先报道 出去 ,

法式小面包的中间部分可能被挖空了。

[ðə; ði] ['speɪsɪz] [fɪld] [wɪð] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] [ɔː(r)] [tʃɒpt] ['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd] [sɜːvd] [æz; əz] ['sænwɪtʃz] .
the spaces filled with chicken salad or chopped oysters , and served as sandwiches .
这 空间 已填 和 鸡 沙拉 或者 切碎 牡蛎 , 和 服务 作为 三明治 .

空隙处填满了鸡肉沙拉或切碎的牡蛎，做成三明治。

[ðə; ði] [rəʊlz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪ'speʃəli] [fɔː(r); fə(r)] [ðæt] ['pɜːpəs] ,
The rolls may be made especially for that purpose ,
这 卷 可能 是 制成 尤其 为了 那 目的 ,

这些卷饼可能是专门为此目的制作的。

[nɒt] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] [ænd; ənd] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['ɪntʃɪz] [waɪd] ;
not more than two inches long and one and a half inches wide ;
不是 更多的 比 二 英寸 长的 和 一 和 一个 一半 英寸 宽的 ;

长度不超过两英寸，宽度不超过一英寸半；

[wɪð] ['kɒfi] , [ðeɪ] [meɪk] [æn; ən] [ə'træktɪv] [miːl] ['iːzəli] [sɜːvd] .
with coffee , they make an attractive meal easily served .
和 咖啡 , 他们 制作 一个 吸引人的 一顿饭 容易地 服务 .

配上咖啡，它们就成了一道美味又方便的餐点。

['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['sænwɪtʃz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['aɪðə(r)][skweə(r)] , [traɪ'æŋgjələ(r)] , [lɒŋ] , ['nærəʊ] , [raʊnd] [ɔː(r)]['kres(ə)nt] [ʃeɪpt] .
Ordinary sandwiches may be made either square , triangular , long , narrow , round or crescent shaped .
普通的 三明治 可能 是 制成 任何一个 正方形 , 三角形 , 长的 , 狭窄的 , 圆形的 或者 新月 形状 .

普通三明治可以做成方形、三角形、长条形、窄条形、圆形或新月形。

[wʌn] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [wɪl] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪk] [wʌn] [raʊnd] ['sænwɪtʃ] [ænd; ənd] [wʌn] ['kres(ə)nt] ,
One slice of bread will usually make one round sandwich and one crescent ,
一 片 的 面包 将要 通常 制作 一 圆形的 三明治 和 一 新月 ,

一片面包通常可以做一个圆形三明治和一个新月形三明治。

[prə'vaɪdɪd] [ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [ɪz] [dʌn] [ˌiːkə'nɒmɪkli] .
provided the cutting is done economically .
假如 这 切割 是 完毕 经济上 .

前提是切割成本要低。

[miːt] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['sænwɪtʃz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] ['slaɪtli] ['mɔɪsnd] [wɪð] [kriːm] ,
Meat used for sandwiches should be chopped very fine and slightly moistened with cream ,
肉 用过的 为了 三明治 应该 是 切碎 非常 美好的 和 轻微地 湿润 和 奶油 ,

做三明治的肉应该切得很碎，并用奶油稍微润湿一下。

['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ɔː(r)] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] [wel] ['siːz(ə)nd] .
melted butter , olive oil or mayonnaise dressing well seasoned .
融化 黄油 , 橄榄 油 或者 蛋黄酱 敷料 出色地 经验丰富的 .

融化的黄油、橄榄油或蛋黄酱，调味适中。

[fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rʌbd] [ɔː(r)] ['paʊndɪd] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] ;
Fish should be rubbed or pounded in a mortar ;
鱼 应该 是 摩擦 或者 猛击 在 一个 砂浆 ;

鱼肉应该用研钵捣碎或碾碎；

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [sə'fɪʃntli] [mɔɪst] [tuː; tə] ['iːzəli] [spred] .
add enough sauce tartare to make it sufficiently moist to easily spread .
添加 足够的 酱 鞑靼牛肉 到 制作 它 足够 潮湿 到 容易地 传播 .

加入足够的塔塔酱，使其足够湿润，易于涂抹。

['tɜːki] , ['tʃɪkɪn] , [geɪm] , [tʌŋ] , [biːf] [ænd; ənd] ['mʌtn] , [wɪð] [ðeə(r)] ['prɒpə(r)] ['siːzniŋz] ,
Turkey , chicken , game , tongue , beef and mutton , with their proper seasonings ,
火鸡 , 鸡 , 游戏 , 舌头 , 牛肉 和 羊肉 , 和 他们的 恰当的 调味料 ,

火鸡、鸡肉、野味、牛舌、牛肉和羊肉，配上合适的调味料。

['mɔɪsnd] [wɪð] ['aɪðə(r)] [ˌmeɪə'neɪz] [ɔː(r)] [frentʃ] ['dresɪŋ] , [meɪk] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] ['sænwɪtʃz] . [naɪn]
moistened with either mayonnaise or French dressing , make exceedingly nice sandwiches . 9
湿润 和 任何一个 蛋黄酱 或者 法语 敷料 , 制作 非常 好的 三明治 . 9

抹上蛋黄酱或法式沙拉酱，就能做成非常美味的三明治。9

[tuː; tə] [kiːp] ['sænwɪtʃz]
To Keep Sandwiches
到 保持 三明治

保存三明治

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['friːkwəntli] ['nesəsəri] [tuː; tə] [meɪk] ['sænwɪtʃz] ['sevrəl] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]
It is frequently necessary to make sandwiches several hours before they are
它 是 频繁地 必要的 到 制作 三明治 一些 小时 前 他们 是
['niːdɪd] .
needed .
需要 .

经常需要提前几个小时制作三明治。

[æz; əz] [ðeɪ] [draɪ] ['kwɪkli] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] ['keəfəli] [ræpt] [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi]
As they dry quickly they must be carefully wrapped or they will be
作为 他们 干燥 迅速地 他们 必须 是 小心 包装 或者 他们 将要 是
[ʌn'pælətəb(ə)l] .
unpalatable .
令人难以接受 .

由于它们干燥速度很快，必须仔细包裹，否则就不好吃了。

[rɪŋ] [frɒm; frəm][kəʊld]['wɔːtə(r)] [tuː] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [tiː] ['taʊəlz] ; [pʊt][wʌn][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)] .
Wring from cold water two ordinary tea towels ; put one on top of the other .
拧 从 寒冷的 水 二 普通的 茶 毛巾 ; 放 一 在 顶部 的 这 其他 .

将两条普通的茶巾用冷水拧干，一条叠在另一条上面。

[æn; ən][əʊld] ['teɪblklɒθ] [wɪl] ['ɑːnsə(r)][ðə; ði] ['pɜːpəs] ['veri] [wel] .
An old tablecloth will answer the purpose very well .
一个 老的 桌布 将要 回答 这 目的 非常 出色地 .

一块旧桌布就能很好地满足这个需求。

[æz; əz][fɑːst][æz; əz][ðə; ði] ['sænwɪtʃz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [pʊt][ðem; ðəm][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][dæmp] ['taʊəl]
As fast as the sandwiches are made put them on top of the damp towel
作为 快速地 作为 这 三明治 是 制成 放 他们 在 顶部 的 这 潮湿 毛巾
;
;
;

三明治做好后，尽快放在湿毛巾上；

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði][dɪ'zaɪəd] ['kwɒntəti] , ['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [mɔɪst] ['letɪs] [liːvz] ;
when you have the desired quantity , cover the top with moist lettuce leaves ;
什么时候 你 有 这 想要的 数量 , 覆盖 这 顶部 和 潮湿 莴苣 树叶 ;

达到所需量后，用湿润的生菜叶覆盖顶部；

[fəʊld]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['taʊəlz] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv] [ðɪs] [ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [draɪ] , [skweə(r)] [klɒθ] .
fold over the towels , and put outside of this a perfectly dry , square cloth .
折叠 超过 这 毛巾 , 和 放 外部 的 这 一个 完美 干燥 , 正方形 布 .

将毛巾折叠起来，然后在外面放一块完全干燥的方形布。

['sænwɪtʃz] [wɪl] [kiːp] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] , [ænd; ənd][ɪn] ['pɜːfɪktli] [gʊd]
Sandwiches will keep in this way for several hours , and in perfectly good
三明治 将要 保持 在 这 方式 为了 一些 小时 , 和 在 完美 好的
[kən'dɪʃn] .
condition .
状况 .

这样保存下来的三明治可以保存几个小时，而且口感依然很好。

[ɒn] [ə; eɪ] ['veri] [wɔːm] [deɪ] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['kʌvəd] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [wɪð] [mɔɪst] ['letɪs] [liːvz] ;
On a very warm day they may be covered all over with moist lettuce leaves ;
在 一个 非常 温暖的 天 他们 可能 是 涵盖 全部 超过 和 潮湿 莴苣 树叶 ;

在非常温暖的日子里，它们身上可能会覆盖着湿润的生菜叶子；

[juːz][ðə; ði] [griːn] [wʌnz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][səʊ]['pælətəb(ə)l][ɔː(r)] ['saɪtli] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃɪŋ] .
use the green ones that are not so palatable or sightly for garnishing .
使用 这 绿色的 一个 那 是 不是 所以 可口的 或者 略微 为了 装饰 .

用那些不太好吃或不太好看的绿色水果做装饰。

[bred]
Bread
面包

面包

[tuː; tə] [meɪk] [gʊd] ['sænwɪtʃz] , [ɪ'speʃəli] [wen] [wʌn] [ɪz] [ə; eɪ] [lɒŋ] [wei] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] ['sɪti] ,
To make good sandwiches , especially when one is a long way from a city ,
到 制作 好的 三明治 ， 尤其 什么时候 一 是 一个 长的 方式 从 一个 城市 ，

要想做出美味的三明治，尤其是在远离城市的地方，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kwaɪt] ['nesəsəri] [tuː; tə] [nəʊ] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['sænwɪtʃ] [bred] , [wɪtʃ] [ɪz] [kwaɪt] ['dɪfrənt] ,
it is quite necessary to know how to make sandwich bread , which is quite different ,
它 是 相当 必要的 到 知道 如何 到 制作 三明治 面包 ， 哪个 是 相当 不同的 ，

学习如何制作三明治面包是非常必要的，因为它与其他面包的制作方法截然不同。

[ɔː(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] , [frɒm; frəm] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [bred] .
or should be , from ordinary bread .
或者 应该 是 ， 从 普通的 面包 .

或者说，应该是用普通面包做的。

Compressed10
Compressed10
Compressed10

压缩10

[jiːst] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [prɪ'fɜːd] , [bʌt; bət] [ɪf] [wʌn] ['kænɒt] [get] [ˌaɪ 'tiː] ,
yeast is always to be preferred , but if one cannot get it ,
酵母 是 总是 到 是 首选 ， 但 如果 一 不能 得到 它 ，

酵母当然是首选，但如果买不到的话，

[ðə; ði] [nekst] [best] [ɪz] [gʊd] [həʊm] - [meɪd] [jiːst] .
the next best is good home - made yeast .
这 下一个 最好的 是 好的 家 - 制成 酵母 .

其次好的选择是优质自制酵母。

[bred] [fɔː(r); fə(r)] ['sænwɪtʃz] [mʌst; məst] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] ['rɑːðə(r)] [lɑːdʒ] [skweə(r)] [pænz] ,
Bread for sandwiches must be baked in rather large square pans ,
面包 为了 三明治 必须 是 烘焙 在 相当 大的 正方形 平底锅 ，

做三明治的面包必须用比较大的方形烤盘烘烤。

[ænd; ənd] [mʌst; məst] [biː; bi] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['laɪtə(r)] [ænd; ənd] [s'ɒftɐ] [ðæn; ðən] [bred] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
and must be just a little lighter and softer than bread for the table .
和 必须 是 只是 一个 小的 打火机 和 更柔和 比 面包 为了 这 桌子 .

而且必须比餐桌上的面包更轻盈、更柔软一些。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['resəpɪz] [wɪl] , [ai] [ˌeɪ 'em] [ʃʊə(r)] , [help] [ðə; ði] " [aʊt] [ɒv; əv] [taʊn] " ['haʊswaɪf] .
The following recipes will , I am sure , help the " out of town " housewife .
这 下列的 食谱 将要 ， 我 是 当然 ， 帮助 这 " 出去 的 镇 " 家庭主妇 .

我相信，以下食谱一定会对"外地"家庭主妇有所帮助。

[nʌt] [bred] [ɪz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪd] ['ɪntuː] ['sɪmp(ə)l] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['sænwɪtʃz] ;
Nut bread is usually made into simple bread and butter sandwiches ;
坚果 面包 是 通常 制成 进入 简单的 面包 和 黄油 三明治 ;

坚果面包通常做成简单的面包黄油三明治；

[ðə; ði] [nʌts] [ɪn] [ðə; ði] [bred] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['fɪlɪŋ] .
the nuts in the bread are quite sufficient filling .
这 坚果 在 这 面包 是 相当 充足的 填充 .

面包里的坚果就足以让人饱腹。

[jiːst]
Yeast
酵母

酵母

[fɔːr] [gʊd] [saɪzd] [pə'teɪtəʊz]
4 good sized potatoes
4 好的 尺寸 土豆

4个个头不错的土豆

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
1 quart of boiling water
1 夸脱 的 沸腾 水

1夸脱沸水

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoonfuls of sugar
2 汤匙 的 糖

2汤匙糖

[wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 tablespoonful of salt
1 一汤匙 的 盐

1汤匙盐

[peə(r)] [ænd; ənd] [greɪt] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] ['ɪntuː] [ðə; ði] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
Pare and grate the potatoes into the hot water ,
削减 和 格特 这 土豆 进入 这 热的 水 ,

将土豆削皮，擦成丝，放入热水中浸泡。

[stɜː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['riːtʃɪz] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)]
stir over the fire until it reaches boiling point , and simmer gently for
搅拌 超过 这 火 直到 它 到达 沸腾 观点 , 和 煨 轻轻地 为了
[faɪv] ['mɪnɪts] .
five minutes .
五 分钟 .

在火上搅拌至沸腾，然后小火慢炖五分钟。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [wen] [ˌluːk'wɔːm]
Take from the fire , add the sugar and salt , and when lukewarm
拿 从 这 火 , 添加 这 糖 和 盐 , 和 什么时候 温
[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [jiːst] ,
add a cupful of yeast ,
添加 一个 一杯 的 酵母 ,

将汤从火上移开，加入糖和盐，待汤温热后加入一杯酵母。

[ɔː(r)] [tuː] [draɪ] [jiːst] [keɪks] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] ['mɔɪsnd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] ,
or two dry yeast cakes that have been moistened in a little water ,
或者 二 干燥 酵母 蛋糕 那 有 到过 湿润 在 一个 小的 水 ,

或者两块用少量水润湿的干酵母饼，

[ɔː(r)] [wʌn] [keɪk] [ɒv; əv] [kəm'prest] [jiːst] .
or one cake of compressed yeast .
或者 一 蛋糕 的 压缩 酵母 .

或者一块压缩酵母。

[tɜːn] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['sɔːsə(r)] .
Turn the mixture into a jar and cover with a saucer .
转动 这 混合物 进入 一个 罐 和 覆盖 和 一个 碟子 .

将混合物倒入罐中，盖上碟子。

[stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [æz; əz][fɑːst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [tuː; tə][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)] .
Stir it down as fast as it comes to the top of the jar .
搅拌 它 向下 作为 快速地 作为 它 来 到 这 顶部 的 这 罐 .

一旦液体浮到罐子顶部，就迅速搅拌下去。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːls] , [ɔː(r)] [siːsɪz] [tuː; tə][biː; bi] ['veri] [lait] , -
When it falls , or ceases to be very light , 11
什么时候 它 瀑布 , 或者 停止 到 是 非常 光 , -

当它掉落，或不再很轻时，11

[wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi][faɪv][ɔː(r)][sɪks] ['aʊəz] , [pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]['bɒt(ə)l] ,
which will be five or six hours , pour it into a bottle ,
哪个 将要 是 五 或者 六 小时 , 倒 它 进入 一个 瓶子 ,

大约五六个小时后，把它倒入瓶中。

[pʊt][ðə; ði] [kɔːk] [ɪn] ['veri] ['luːsli] [ænd; ənd][stænd][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] [pleɪs] .
put the cork in very loosely and stand it in a cold place .
放 这 软木 在 非常 松散地 和 站立 它 在 一个 寒冷的 地方 .

将软木塞轻轻塞入，然后放在阴凉处。

[juːz][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [ðɪs] [tuː; tə] [iːtʃ] [tuː] [ləʊvz] [ɒv; əv] [bred] .
Use one cupful of this to each two loaves of bread .
使用 一 一杯 的 这 到 每个 二 面包 的 面包 .

每两块面包使用一杯这种混合物。

['dʒɜːmən][pə'teɪtəʊ] [bred]
German Potato Bread
德语 土豆 面包

德国土豆面包

[bɔɪl] [wʌn][pə'teɪtəʊ][ʌn'tɪl]['tendə(r)] ; [mæʃ] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
Boil one potato until tender ; mash it through a sieve ,
熬 一 土豆 直到 投标 ; 捣碎 它 通过 一个 筛 ,

将一个土豆煮至软烂，然后用筛子将其捣成泥。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
add to it a half pint of warm water and a teaspoonful of sugar .
添加 到 它 一个 一半 品脱 的 温暖的 水 和 一个 一茶匙 的 糖 .

加入半品脱温水和一茶匙糖。

[stɜː(r)][ɪn][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn]['kʌpfʊl][ɒv; əv] [jiːst] ; [let] [ðɪs] [stænd][fɔː(r); fə(r)]
Stir in one cupful of flour and one cupful of yeast ; let this stand for
搅拌 在 一 一杯 的 面粉 和 一 一杯 的 酵母 ; 让 这 站立 为了
[tuː] ['aʊəz] ,
two hours ,
二 小时 ,

拌入一杯面粉和一杯酵母；静置两小时。

[ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['veri] [lait] .
or until very light .
或者 直到 非常 光 .

或者直到天色很亮为止。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] [æt; ət]['sev(ə)n] [ə'klɑːk] ,
It is better to make this at seven o'clock ,
它 是 更好的 到 制作 这 在 七 点钟 ,

最好在七点钟做这件事。

[səʊ][ðə; ði] [bred] [meɪ] [biː; bi] [spʌndʒd] [æt; ət][naɪn][ɔː(r)][ten] .
so the bread may be sponged at nine or ten .
所以 这 面包 可能 是 海绵 在 九 或者 十 .

所以面包可能在九点或十点被浸湿。

[skɔːld][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] , [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] ,
Scald a pint of milk , add to it a pint of water ,
烫伤 一个 品脱 的 牛奶 , 添加 到 它 一个 品脱 的 水 ,

将一品脱牛奶烫热，加入一品脱水。

[biːt] [ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] .
beat in a quart and a pint of flour .
打 在 一个 夸脱 和 一个 品脱 的 面粉 .

拌入一夸脱和一品脱面粉。

[ðə; ði][ˈbætə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θɪk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][drɒp] , [ˈrɑːðə(r)][ðæn; ðən][pɔː(r)][frɒm; frəm][ðə; ði]
The batter should be thick enough to drop , rather than pour from the
这 连击 应该 是 厚的 足够的 到 降低 , 相当 比 倒 从 这
[spuːn] .
spoon .
勺子 .

面糊应该浓稠到可以从勺子上滴落，而不是从勺子上倒出来。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði][pəˈteɪtəʊ][ˈstɑːtə(r)] , [ænd; ənd][stænd][ɪn][ə; eɪ] [pleɪs] [əˈbaʊt] 65° [fɑːr] .
Then stir in the potato starter , and stand in a place about 65° Fahr .
然后 搅拌 在 这 土豆 起动机 , 和 站立 在 一个 地方 关于 65° 法尔 .

然后拌入土豆发酵剂，放在华氏65度左右的地方静置。

[ˈəʊvə(r)] [naɪt] .
over night .
超过 夜晚 .

一夜之间。

[nekst] [ˈmɔːnɪŋ] [niːd] [ˈθʌrəli] , [ˈædɪŋ] [ˈflaʊə(r)] .
Next morning knead thoroughly , adding flour .
下一个 早晨 揉 彻底 , 添加 面粉 .

第二天早上充分揉捏面团，并加入面粉。

[pʊt] [ðɪs] [əˈsaɪd][ʌnˈtɪl] [ˈveri] [lait] , [əˈbaʊt] [tuː] [ˈaʊəz] , [ðen] [məʊld][ˈɪntuː] [ləʊvz] ,
Put this aside until very light , about two hours , then mold into loaves ,
放 这 旁边 直到 非常 光 , 关于 二 小时 , 然后 模具 进入 面包 ,

将此混合物静置约两小时，直至非常蓬松，然后揉成面包状。

[pʊt][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][skweə(r)] [griːzd] [pænz] ,
put it into square greased pans ,
放 它 进入 正方形 涂油 平底锅 ,

把它放入抹了油的方形烤盘中，

[ænd; ənd] [wen] [lait] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɒdərətli] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] [θriː] - [ˈkwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən][ˈaʊə(r)]
and when light bake in a moderately quick oven three - quarters of an hour
和 什么时候 光 烤 在 一个 中等程度 快的 烤箱 三 - 四分之一 的 一个 小时
.
.
.

用中等温度的烤箱烘烤四十五分钟即可。

[ðɪs] [ˈresəpi] [wɪl] [meɪk] [tuː] [bɒks] [ləʊvz] [ænd; ənd][ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n][rəʊlz] . -
This recipe will make two box loaves and a dozen rolls . 12
这 食谱 将要 制作 二 盒子 面包 和 一个 打 卷 . -

这个配方可以做两个盒装面包和一打小餐包。12

[ˌnaɪnˈtiːnθ] ['sentʃəri] [bred]
Nineteenth Century Bread
第十九 世纪 面包

十九世纪面包

[skɔːld][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Scald a pint of milk , add a pint of water , a teaspoonful of salt ,
烫伤 一个 品脱 的 牛奶 ， 添加 一个 品脱 的 水 ， 一个 一茶匙 的 盐 ，

将一品脱牛奶烫热，加入一品脱水和一茶匙盐，

[ænd; ənd] [wen] [ˌluːkˈwɔːm] , [wʌn] [kəm'prest] [jiːst] [keɪk] ['mɔɪsnd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] .
and when lukewarm , one compressed yeast cake moistened in a little warm water .
和 什么时候 温 ， 一 压缩 酵母 蛋糕 湿润 在 一个 小的 温暖的 水 .

待温度降至温热时，将一块压缩酵母饼用少量温水润湿。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)] , [biːt] ['θʌrəli] ,
Add sufficient whole wheat flour to make a batter , beat thoroughly ,
添加 充足的 所有的 小麦 面粉 到 制作 一个 连击 ， 打 彻底 ，

加入足够的全麦面粉，搅拌成面糊，充分搅拌。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][stænd][ə'saɪd] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['aʊəz] ; [ðen] [stɜː(r)] ,
cover and stand aside two and a half hours ; then stir ,
覆盖 和 站立 旁边 二 和 一个 一半 小时 ； 然后 搅拌 ，

盖上盖子静置两个半小时；然后搅拌。

['ædɪŋ] [mɔː(r)] [həʊl] [wiːt] ['flaʊə(r)][ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [dəʊ] .
adding more whole wheat flour until you have a dough .
添加 更多的 所有的 小麦 面粉 直到 你 有 一个 面团 .

加入更多全麦面粉，直到揉成面团。

[niːd] ['kwɪkli] , ['seprət] ['ɪntuː] [ləʊvz] , [pʊt] [iːtʃ] [ɪn][ə; eɪ][skweə(r)] [griːzd] [pæn] ,
Knead quickly , separate into loaves , put each in a square greased pan ,
揉 迅速地 ， 分离 进入 面包 ， 放 每个 在 一个 正方形 涂油 平底锅 ,

快速揉面，分成面包块，分别放入抹了油的方形烤盘中。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][stænd][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [ə'baʊt][wʌn]['aʊə(r)] , [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] .
cover and stand in a warm place about one hour , until very light .
覆盖 和 站立 在 一个 温暖的 地方 关于 一 小时 ， 直到 非常 光 .

盖好后放在温暖的地方约一小时，直到颜色变浅。

[slæʃ] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ,
Slash the top with a sharp knife ,
削减 这 顶部 和 一个 锋利的 刀 ，

用锋利的刀在顶部划一刀，

[brʌʃ] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
brush with water and bake in a moderate oven three - quarters of an hour .
刷子 和 水 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

刷上水，放入中等温度的烤箱烘烤四十五分钟。

[waɪt] [bred]
White Bread
白色的 面包

白面包

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['skɔːldɪd] [mɪlk] ;
Add a pint of water to a pint of scalded milk ;
添加 一个 品脱 的 水 到 一个 品脱 的 烫伤 牛奶 ；

将一品脱水加入一品脱热牛奶中；

[wen] [ˌluːk'wɔːm] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kəm'prest] [jiːst] [keɪk] , ['mɔɪsnd] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

when lukewarm add one compressed yeast cake , moistened , and a teaspoonful of salt .

什么时候 温 添加 一 压缩 酵母 蛋糕 , 湿润 , 和 一个 一茶匙 的 盐 .

水温温热时，加入一块浸湿的压缩酵母饼和一茶匙盐。

[ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['flaʊə(r)]['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [waɪl] , [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [dəʊ] .

Add sufficient flour gradually , beating all the while , to make a dough .

添加 充足的 面粉 逐步地 , 殴打 全部 这 尽管 , 到 制作 一个 面团 .

一边搅拌一边逐渐加入足够的面粉，直到揉成面团。

[niːd] [ðɪs] [dəʊ] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sɒft] [ænd; ənd] [ɪ'læstɪk] , [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] ['stɪkinəs] .

Knead this dough until it is soft and elastic , and free from stickiness .

揉 这 面团 直到 它 是 柔软的 和 松紧带 , 和 自由的 从 粘性 .

揉面直至面团柔软有弹性，且不粘手。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [griːzd] [bəʊl] , [stænd][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] [θriː] ['aʊəz] .

Put it into a greased bowl , stand it in a warm place three hours .

放 它 进入 一个 涂油 碗 , 站立 它 在 一个 温暖的 地方 三 小时 .

把它放入抹了油的碗里，放在温暖的地方静置三个小时。

['seprət] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ləʊvz] , [niːd] [faɪv] ['mɪnɪts] , put13

Separate it into loaves , knead five minutes , put13

分离 它 进入 面包 , 揉 五 分钟 , put13

将其分成若干份，揉五分钟，放入13

[ðə; ði] [ləʊvz] [ɪn][skweə(r)] [griːzd] [pænz][ænd; ənd][stænd][ə'saɪd][ʌn'tɪl] ['veri] [lait] .

the loaves in square greased pans and stand aside until very light .

这 面包 在 正方形 涂油 平底锅 和 站立 旁边 直到 非常 光 .

将面包放入抹了油的方形烤盘中，静置至非常蓬松。

[slæʃ] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] , [brʌʃ] [wɪð] ['wɔːtə(r)] ,

Slash the top with a sharp knife , brush with water ,

削减 这 顶部 和 一个 锋利的 刀 , 刷子 和 水 ,

用锋利的刀在顶部划几道口子，然后刷上水。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .

and bake in a moderate oven three - quarters of an hour .

和 烤 在 一个 缓和 烤箱 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

用中等温度的烤箱烘烤四十五分钟。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [meɪk] [tuː] [ləʊvz] , [ɔː(r)][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [bred] [stɪks] [ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][rəʊlz] .

This should make two loaves , or a dozen bread sticks and a dozen rolls .

这 应该 制作 二 面包 , 或者 一个 打 面包 棍子 和 一个 打 卷 .

这些面团应该可以做两个面包，或者一打面包棒和一打小面包卷。

[nʌt] [bred]

Nut Bread

坚果 面包

坚果面包

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]

1 quart of flour

1 夸脱 的 面粉

1夸脱面粉

[fɔːr]['lev(ə)l] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

4 level teaspoonfuls of baking powder

4 等级 茶匙 的 烘烤 粉末

平匀泡打粉

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv][sɔ:lt]
1 teaspoonful of salt
1 一茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [nʌts]
1 cupful of chopped nuts
1 一杯 的 切碎 坚果

杯切碎的坚果

1½ ['kʌp,ful][ɒv; əv] [mɪlk]
1½ cupfuls of milk
1½ 杯 的 牛奶

1.5 杯牛奶

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔ:lt][tu:; tə][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɪft][ðem; ðəm] .
Add the baking powder and salt to the flour and sift them .
添加 这 烘烤 粉末 和 盐 到 这 面粉 和 筛 他们 .

将泡打粉和盐加入面粉中，然后过筛。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [nʌts] , [mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd]['grædʒuəli][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [mɪlk] .
Add the nuts , mix thoroughly and gradually add the milk .
添加 这 坚果 , 混合 彻底 和 逐步地 添加 这 牛奶 .

加入坚果，充分搅拌，然后逐渐加入牛奶。

[ni:d] [ðɪs] ['ɪntu:][ə; eɪ][ləʊf] , [pʊt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ][skweə(r)][pæn] , [brʌʃ] [ðə; ði][tɒp] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
Knead this into a loaf , put it into a square pan , brush the top with melted butter ,
揉 这 进入 一个 面包 , 放 它 进入 一个 正方形 平底锅 , 刷子 这 顶部 和 融化 黄油 ,

把面团揉成面包状，放入方形烤盘中，在表面刷上融化的黄油。

[let][ˌaɪ 'ti:][stænd] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [θri:] - ['kwɔ:təz] [ɒv; əv] [æn; ən]['aʊə(r)] .
let it stand twenty minutes , and bake in a moderate oven three - quarters of an hour .
让 它 站立 二十 分钟 , 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

静置二十分钟，然后在温度适中的烤箱中烘烤四十五分钟。

['æntʃəvi] ['sænwɪtʃz]
Anchovy Sandwiches
凤尾鱼 三明治

凤尾鱼三明治

[bi:t] [ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] ,
Beat a quarter of a pound of butter to a cream ,
打 一个 四分之一 的 一个 磅 的 黄油 到 一个 奶油 ,

将四分之一磅黄油打发至奶油状，

['ædɪŋ] ['grædʒuəli] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['lemən][dʒu:s] , [ə; eɪ] ['sɔ:lt,spu:n,fʊl] [ɒv; əv] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə] , two14
adding gradually two tablespoonfuls of lemon juice , a saltspoonful of paprika , two14
添加 逐步地 二 汤匙 的 柠檬 汁 , 一个 一勺盐 的 辣椒 , two14

逐渐加入两汤匙柠檬汁、一茶匙辣椒粉、两汤匙……

['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [peɪst] .
tablespoonfuls of anchovy paste .
汤匙 的 凤尾鱼 粘贴 .

几汤匙凤尾鱼酱。

[spred] [ðɪs] [ɒn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , [pʊt] [tuː] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] ,
Spread this on thin slices of bread , put two together , trim off the crusts ,
传播 这 在 薄的 切片 的 面包 , 放 二 一起 , 修剪 离开 这 外壳 ,

将此混合物涂抹在薄面包片上，将两片面包合在一起，切掉面包皮。

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
and cut into triangles .
和 切 进入 三角形 .

然后切成三角形。

['æntʃəvi] [ænd; ənd] [eg] ['sænwɪtʃz]
Anchovy and Egg Sandwiches
凤尾鱼 和 蛋 三明治

凤尾鱼鸡蛋三明治

[mæʃ] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
Mash the yolks of four hard - boiled eggs with two tablespoonfuls of melted butter
捣碎 这 蛋黄 的 四 难的 - 煮沸 鸡蛋 和 二 汤匙 的 融化 黄油
[ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ,
or olive oil ,
或者 橄榄 油 ,

将四个煮熟的鸡蛋的蛋黄与两汤匙融化的黄油或橄榄油捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
add a half teaspoonful of salt ,
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入半茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [peɪst] [ɔː(r)] [tuː]
a dash of paprika and a tablespoonful of anchovy paste or two
一个 短跑 的 辣椒 和 一个 一汤匙 的 凤尾鱼 粘贴 或者 二
[mæʃt] ['æntʃəviz] .
mashed anchovies .
捣碎 凤尾鱼 .

少许辣椒粉和一汤匙凤尾鱼酱或两条捣碎的凤尾鱼。

[spred] [ðɪs] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [pres] [ðə; ði]['slaɪsɪz][tə'geðə(r)] ,
Spread this between thin slices of buttered bread , press the slices together ,
传播 这 之间 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 , 按 这 切片 一起 ,

将混合物涂抹在涂抹了黄油的薄面包片之间，然后将面包片压在一起。

[trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
trim off the crusts and cut into triangles .
修剪 离开 这 外壳 和 切 进入 三角形 .

去掉面包皮，切成三角形。

[sɑː'diːnz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] ['æntʃəviz] .
Sardines may be used in the place of anchovies .
沙丁鱼 可能 是 用过的 在 这 地方 的 凤尾鱼 .

可以用沙丁鱼代替凤尾鱼。

[kəʊld] [biːf] ['sænwɪtʃz]
Cold Beef Sandwiches
寒冷的 牛肉 三明治

冷牛肉三明治

[teɪk] [ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv][kəʊld] ['rəʊstɪd] [biːf] , [ænd; ənd] [tʃɒp] ['veri] [faɪn] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ]
Take the remains of cold roasted beef , and chop very fine ; put it into a
拿 这 遗迹 的 寒冷的 烤 牛肉 , 和 劈 非常 美好的 ; 放 它 进入 一个
[bəʊl] ;
bowl ;
碗 ;

将剩下的冷烤牛肉切碎，放入碗中；

[tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [miːt] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ]
to each half pint of meat , add a half teaspoonful of salt , a
到 每个 一半 品脱 的 肉 , 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个
[ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ][ˈkætsəp; ˈkætsʌp] ,
tablespoonful of tomato catsup ,
一汤匙 的 番茄 番茄酱 ,

每半品脱肉中加入半茶匙盐和一汤匙番茄酱。

[ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈwʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] ;
a teaspoonful of Worcestershire sauce and a teaspoonful of melted butter ;
一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 和 一个 一茶匙 的 融化 黄油 ;
[wɜːk] [ðɪs] [təˈgeðə(r)] .
work this together .
工作 这 一起 .

一茶匙伍斯特沙司和一茶匙融化的黄油；将它们混合在一起。

[kʌt] [ðə; ði] [krʌst] [frɒm; frəm][ðə; ði] [endz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ləʊf] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [bred] ; [ˈbʌtə(r)]
lightly15
Cut the crust from the ends of a loaf of whole wheat bread ; butter lightly15
切 这 地壳 从 这 结束 的 一个 面包 的 所有的 小麦 面包 ; 黄油 lightly15

将全麦面包两端的硬皮切掉；轻轻涂上黄油。

[ænd; ənd] [slaɪs] ; [səʊ] [kənˈtɪnjuː] [ʌnˈtɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ðə; ði] [dɪˈzaɪəd] [ˈnʌmbə(r)] [ɒv; əv] [ˈslaɪsɪz] ;
and slice ; so continue until you have the desired number of slices ;
和 片 ; 所以 继续 直到 你 有 这 想要的 数字 的 切片 ;

然后切片；如此反复，直到切出所需的片数；

[spred] [ðə; ði] [ˈslaɪsɪz] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈleɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈsiːz(ə)nd] [miːt] ; [pʊt] [tuː] [ˈslaɪsɪz] [təˈgeðə(r)] ,
spread the slices with a layer of the seasoned meat ; put two slices together ,
传播 这 切片 和 一个 层 的 这 经验丰富的 肉 ; 放 二 切片 一起 ,

在肉片上涂抹一层调味肉；将两片肉片合在一起，

[ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [dɪˈzaɪəd] [ʃeɪps] .
and cut into desired shapes .
和 切 进入 想要的 形状 .

并切成所需的形状。

[ˈkæviɑː(r)] [ˈsænwɪtʃz] [nəʊ] . [wʌn]
Caviar Sandwiches No . 1
鱼子酱 三明治 不 . 1

鱼子酱三明治 1 号

[biːt] [ə; eɪ] [ˈkwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː]
Beat a quarter of a pound of butter to a cream ; add two
打 一个 四分之一 的 一个 磅 的 黄油 到 一个 奶油 ; 添加 二
[ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈʌnjən] [dʒuːs] ,
tablespoonfuls of onion juice ,
汤匙 的 洋葱 汁 ,

将四分之一磅黄油打发至奶油状；加入两汤匙洋葱汁，

[ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] [ˈlemən] , [ə; eɪ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə] , [ænd; ənd] [ˈgrædʒuəli] [fɔː(r)]
the same of lemon , a saltspoonful of paprika , and gradually four
这 相同的 的 柠檬 , 一个 一勺盐 的 辣椒 , 和 逐步地 四
[ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈkæviɑː(r)] .
tablespoonfuls of caviar .
汤匙 的 鱼子酱 .

柠檬汁、一茶匙辣椒粉，然后逐渐加入四汤匙鱼子酱。

[spred] [ðɪs] [ɒn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [braʊn] [bred] [ɔː(r)] ['pʌmpənɪkl] , [pʊt] [tuː] [tə'geðə(r)] ,
Spread this on thin slices of brown bread or pumpernickel , put two together ,
传播 这 在 薄的 切片 的 棕色的 面包 或者 黑麦面包 , 放 二 一起 ,

把这个涂抹在薄薄的黑麦面包片或粗麦面包片上，把两片面包合在一起。

[pres] ['laɪtli] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [lɒŋ] , ['nærəʊ] [ʃeɪps] .
press lightly and cut into long , narrow shapes .
按 轻轻 和 切 进入 长的 , 狭窄的 形状 .

轻轻按压，切成细长的形状。

['kæviɑː(r)] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː]
Caviar Sandwiches No . 2
鱼子酱 三明治 不 . 2

鱼子酱三明治2号

[kʌt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ɪn] ['kres(ə)nt] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] , ['bʌtə(r)] [wʌn] [saɪd] [ænd; ənd] [təʊst] .
Cut slices of bread in crescent - shaped pieces , butter one side and toast .
切 切片 的 面包 在 新月 - 形状 件 , 黄油 一 边 和 吐司 .

将面包切成新月形，一面涂上黄油，然后烤至金黄。

[hæv; həv] ['redi] [tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [rɪ'muːv] [jəʊk] , [pʊt] [ðem; ðəm] [θruː] [sɪv] , [tʃɒp]
Have ready two hard - boiled eggs , remove yolks , put them through sieve , chop
有 准备好 二 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 消除 蛋黄 , 放 他们 通过 筛 , 劈
['waɪts] ['veri] [faɪn] ,
whites very fine ,
白人 非常 美好的 ,

准备两个煮熟的鸡蛋，取出蛋黄，过筛，将蛋白切碎。

[ænd; ənd] [spred] [təʊst] [wɪð] ['leɪə(r)][ɒv; əv]['kæviɑː(r)] ; [ðen] ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][fɜːst] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv]
and spread toast with layer of caviar ; then sprinkle over first a little of
和 传播 吐司 和 层 的 鱼子酱 ; 然后 撒 超过 第一的 一个 小的 的
['waɪts] ,
whites ,
白人 ,

在吐司上抹一层鱼子酱；然后先撒上少许蛋白，

[ðen] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] .
then a little of the yolks of the eggs .
然后 一个 小的 的 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 .

然后加入少许蛋黄。

[pʊt]['əʊvə(r)][ɪn][ðə; ði] [fɔːm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [rɪŋ] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['ʌnjən] ,
Put over in the form of a ring a piece of onion ,
放 超过 在 这 形式 的 一个 戒指 一个 片 的 洋葱 ,

将一块洋葱圈放在上面，

[ðə; ði]['ʌnjən] ['hævɪŋ] [fɜːst] [biːn] [kʌt]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [ðen] ['sepəreɪtɪd] . -
the onion having first been cut into thin slices , and then separated . 16
这 洋葱 拥有 第一的 到过 切 进入 薄的 切片 , 和 然后 分开 . -

先将洋葱切成薄片，然后将其分开。16

['seləri] ['sænwɪtʃz]
Celery Sandwiches
芹菜 三明治

芹菜三明治

[kʌt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , ['bʌtə(r)][wʌn][saɪd][ænd; ənd][təʊst] .
Cut slices of bread , butter one side and toast .
切 切片 的 面包 , 黄油 一 边 和 吐司 .

将面包切成片，一面涂上黄油，然后烤一下。

[kʌt] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːt] [ɒv; əv] ['seləri] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bred] ,
Cut the white part of celery into thin slices , cover it over the bread ,
切 这 白色的 部分 的 芹菜 进入 薄的 切片 , 覆盖 它 超过 这 面包 ,

将芹菜白色部分切成薄片，铺在面包上。

[ðen] ['kʌvə(r)] [ðɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] [piːs] [ɒv; əv]
then cover this with a layer of mayonnaise dressing , cover with another piece of
然后 覆盖 这 和 一个 层 的 蛋黄酱 敷料 , 覆盖 和 其他 片 的
[təʊst] ,
toast ,
吐司 ,

然后在上面涂上一层蛋黄酱，再盖上另一片吐司。

[kʌt] ['ɪntuː] [sk'weəz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
cut into squares and serve .
切 进入 正方形 和 服务 .

切成方块即可食用。

[ɔːl] ['sænwɪtʃz] [ɒv; əv] [ðɪs] [kaɪnd] [mʌst; məst] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [meɪd] .
All sandwiches of this kind must be used as soon as made .
全部 三明治 的 这 种类 必须 是 用过的 作为 很快 作为 制成 .

这类三明治必须做好后立即食用。

['seləri] ['sæləd] ['sænwɪtʃz]
Celery Salad Sandwiches
芹菜 沙拉 三明治

芹菜沙拉三明治

[pʊt] [fɔː(r)] [egz] ['ɪntuː] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ; [brɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd] [kiːp] [ðeə(r)] ,
Put four eggs into warm water ; bring to the boiling point , and keep there ,
放 四 鸡蛋 进入 温暖的 水 ; 带来 到 这 沸腾 观点 , 和 保持 那里 ,

将四个鸡蛋放入温水中；煮沸后保持沸腾状态。

[wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] , [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
without boiling , for fifteen minutes .
没有 沸腾 , 为了 十五 分钟 .

不煮沸，煮十五分钟。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪt] ['pɔːʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [wʌn] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] ; [wɒʃ] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ˌaɪ 'tiː] ['veri]
Take the white portion from one head of celery ; wash and chop it very
拿 这 白色的 部分 从 一 头 的 芹菜 ; 洗 和 劈 它 非常
[faɪn] .
fine .
美好的 .

取一根芹菜的白色部分；洗净后切成细末。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ,
Remove the shells from the hard - boiled eggs ,
消除 这 贝壳 从 这 难的 - 煮沸 鸡蛋 ,

将煮熟的鸡蛋去壳。

[ænd; ənd] ['aɪðə(r)] [tʃɒp] [ðem; ðəm] ['veri] [faɪn] [ɔː(r)] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [pres] ,
and either chop them very fine or put through a vegetable press ,
和 任何一个 劈 他们 非常 美好的 或者 放 通过 一个 蔬菜 按 ,

要么切成细末，要么用压菜器压碎。

[ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðem; ðəm] [ðə; ði] ['seləri] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd]
and mix with them the celery ; add a half teaspoonful of salt and
和 混合 和 他们 这 芹菜 ; 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和
[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a dash of pepper .
一个 短跑 的 胡椒 .

将芹菜与它们混合；加入半茶匙盐和少许胡椒粉。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [bred] [bɪ'fɔ:(r)] [ju:; jʊ] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ləʊf] .
Butter the bread before you cut it from the loaf .
黄油 这 面包 前 你 切 它 从 这 面包 .

在将面包从面包上切下来之前，先在面包上涂上黄油。

['ɑːftə(r)] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['kwɒntəti] [kʌt] ,
After you have a sufficient quantity cut ,
后 你 有 一个 充足的 数量 切 ,

当你切出足够量的肉块后，

[pʊt] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] [slaɪs] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mɪkst] [eg] [ænd; ənd] ['seləri] ;
put over each slice a layer of the mixed egg and celery ;
放 超过 每个 片 一个 层 的 这 混合 蛋 和 芹菜 ;

在每片面包上铺一层鸡蛋和芹菜混合物；

[pʊt] [raɪt] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] ,
put right in the center of this a teaspoonful of mayonnaise dressing ,
放 正确的 在 这 中心 的 这 一个 一茶匙 的 蛋黄酱 敷料 ,

在正中间放一茶匙蛋黄酱，

[ænd; ənd] [sɔːt] [ɒv; əv] [smuːð] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] ['əʊvə(r)] .
and sort of smooth it all over .
和 种类 的 光滑的 它 全部 超过 .

然后把它抹匀。

[pʊt] [tuː] ['piːsɪz] together17
Put two pieces together17
放 二 件 together17

将两块拼在一起17

[ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] ['laɪtli] .
and press them lightly .
和 按 他们 轻轻 .

轻轻按压它们。

[trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] ,
Trim off the crusts ,
修剪 离开 这 外壳 ,

去掉面包皮，

[ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] ['sænwɪtʃz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [waɪd] [ænd; ənd] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] .
and cut the sandwiches into pieces about two inches wide and the length of the slices .
和 切 这 三明治 进入 件 关于 二 英寸 宽的 和 这 长度 的 这 切片 .

将三明治切成约两英寸宽、与切片长度相同的块状。

[rəʊld] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['sænwɪtʃz]
Rolled Bread and Butter Sandwiches
滚动 面包 和 黄油 三明治

卷面包和黄油三明治

[biːt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .
Beat the butter to a cream .
打 这 黄油 到 一个 奶油 .

将黄油打发至奶油状。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ləʊf] , ['bʌtə(r)] [iːtʃ] [slaɪs] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ,
Remove the crusts from the loaf , butter each slice before you cut it off ,
消除 这 外壳 从 这 面包 , 黄油 每个 片 前 你 切 它 离开 ,

去掉面包皮，切下面包片前，在每片面包上都涂上黄油。

[ænd; ənd][rəʊl][æt; ət][wʌns] .
and roll at once .
和 卷 在 一次 .

并立即滚动。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [taɪd] [wɪð] ['nærəʊ] ['beɪbi] ['rɪbən] [ɔː(r)] [ræpt] [æt; ət][wʌns][ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] ,
These may be tied with narrow baby ribbon or wrapped at once in waxed paper ,
这些 可能 是 系 和 狭窄的 婴儿 丝带 或者 包装 在 一次 在 打蜡 纸 ,

这些可以用窄窄的婴儿丝带系好，或者直接用蜡纸包裹起来。

['frɪndʒɪŋ] [ænd; ənd] ['twɪstɪŋ] [ðə; ði] [endz] .
fringing and twisting the ends .
边缘 和 扭曲 这 结束 .

将末端剪成流苏并拧成麻花状。

[rəʊld] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz]
Rolled Chicken Sandwiches
滚动 鸡 三明治

鸡肉卷三明治

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [frɒm; frəm][ðə; ði][ɪn'taɪə(r)] [ləʊf] ,
Trim the crusts from the entire loaf ,
修剪 这 外壳 从 这 全部的 面包 ,

将整个面包的硬皮去掉。

['bʌtə(r)] [iːtʃ] [slaɪs] [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ; [spred] [ˌaɪ 'tiː] ['kwɪkli] [wɪð] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ,
butter each slice and cut it off as thin as possible ; spread it quickly with the mixture ,
黄油 每个 片 和 切 它 离开 作为 薄的 作为 可能的 ; 传播 它 迅速地 和 这 混合物 ,

在每片面包上抹上黄油，切成尽可能薄的片；迅速将混合物涂抹在上面。

[rəʊl][ænd; ənd] [ræp] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət][wʌns][ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .
roll and wrap it at once in waxed paper .
卷 和 裹 它 在 一次 在 打蜡 纸 .

立即卷起并用蜡纸包裹。

[ɪf] [ðə; ði] [bred] [ɪz] [həʊm] - [meɪd] [ænd; ənd] [kræks] [ɪn][ðə; ði] ['rəʊlɪŋ] ,
If the bread is home - made and cracks in the rolling ,
如果 这 面包 是 家 - 制成 和 裂缝 在 这 滚动 ,

如果面包是自制的，擀的时候裂开了，

[pʊt] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
put a colander over a kettle of boiling water ,
放 一个 滤器 超过 一个 壶 的 沸腾 水 ,

将滤网放在装有沸水的壶上，

[θrəʊ] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,
throw in it a few slices at a time ,
扔 在 它 一个 很少 切片 在 一个 时间 ,

一次放几片进去，

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [hæv; həv] ['sɔfənd] [spred] [ðem; ðəm] [wɪð] [sɒft] ['bʌtə(r)] , [ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ,
as soon as they have softened spread them with soft butter , then cover with the mixture ,
作为 很快 作为 他们 有 软化 传播 他们 和 柔软的 黄油 , 然后 覆盖 和 这 混合物 ,

等它们软化后，涂上软化的黄油，然后盖上混合物。

[rəʊl][ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .
roll and wrap in waxed paper .
卷 和 裹 在 打蜡 纸 .

卷起来，用蜡纸包裹。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] , [tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] .
To make the mixture , chop sufficient cold boiled chicken to make a pint .
到 制作 这 混合物 , 劈 充足的 寒冷的 煮沸 鸡 到 制作 一个 品脱 .

制作混合物时，将足够多的冷煮鸡肉切碎，制成一品脱的量。

[rʌb] together18
Rub together18
擦 together18

摩擦18

[tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [ə; eɪ][hɑːf]
two level tablespoonfuls of butter and two of flour , add slowly a half
二 等级 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 , 添加 缓慢地 一个 一半
['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [hɒt] [mɪlk] ,
cupful of hot milk ,
一杯 的 热的 牛奶 ,

两平勺黄油和两平勺面粉，慢慢加入半杯热牛奶，

[stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ə; eɪ]['lev(ə)l]
stir over the fire for a minute , then add the chicken , a level
搅拌 超过 这 火 为了 一个 分钟 , 然后 添加 这 鸡 , 一个 等级
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
teaspoonful of salt ,
一茶匙 的 盐 ,

在火上翻炒一分钟，然后加入鸡肉和一平勺盐，

[ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] , [ə; eɪ] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] [dæʃ]
a half teaspoonful of celery seed , a saltspoonful of white pepper , a dash
一个 一半 一茶匙 的 芹菜 种子 , 一个 一勺盐 的 白色的 胡椒 , 一个 短跑
[ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] ,
of red pepper ,
的 红色的 胡椒 ,

半茶匙芹菜籽，一茶匙白胡椒粉，少许红辣椒粉，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ɒv; əv] ['nʌtmeg] ; [mɪks] [ænd; ənd] [kuːl] .
a teaspoonful of onion juice and a grating of nutmeg ; mix and cool .
一个 一茶匙 的 洋葱 汁 和 一个 格栅 的 肉豆蔻 ; 混合 和 凉爽的 .

加入一茶匙洋葱汁和少许肉豆蔻碎末；混合并冷却。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] [fɔː(r)]['dʌz(ə)n] [rəʊld] ['sænwɪtʃz] .
This will make four dozen rolled sandwiches .
这 将要 制作 四 打 滚动 三明治 .

这样可以做四打卷三明治。

['sænwɪtʃz] - [lɑː] ['rɔrər]
Sandwiches à la Rorer
三明治 - 拉 罗勒

罗勒式三明治

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] .
Chop sufficient white meat of cooked chicken to make a half pint .
劈 充足的 白色的 肉 的 煮熟 鸡 到 制作 一个 一半 品脱 .

将煮熟的鸡胸肉切碎，制成半品脱的量。

[sɪ'lekt] [tuː] [faɪn] ['bʌntʃɪz] [ɒv; əv] [kres] , [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [ʃeɪv] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [faɪn] .
Select two fine bunches of cress , and with a sharp knife shave it very fine .
选择 二 美好的 成捆 的 豆瓣菜 , 和 和 一个 锋利的 刀 刮胡子 它 非常 美好的 .

挑选两束优质的豆瓣菜，用锋利的刀将其削成细丝。

[wɒʃ] [ænd; ənd][draɪ][ðə; ði][krɪsp] ['pɔːʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs] .
Wash and dry the crisp portion from a head of lettuce .
洗 和 干燥 这 脆 部分 从 一个 头 的 莴苣 .

将生菜上脆嫩的部分洗净擦干。

[pʊt][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put the yolks of two eggs into a saucepan ,
放 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 进入 一个 平底锅 ,

将两个鸡蛋的蛋黄放入平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][frɒm; frəm] [tuː] ['lemənz][ænd; ənd][stɜː(r)]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]
add the juice from two lemons and stir over hot water until the
添加 这 汁 从 二 柠檬 和 搅拌 超过 热的 水 直到 这
['mɪkstʃə(r)][ɪz] [θɪk] ;
mixture is thick ;
混合物 是 厚的 ;

加入两个柠檬的汁，用热水搅拌至混合物变稠；

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ;
take from the fire and add slowly two tablespoonfuls of olive oil ;
拿 从 这 火 和 添加 缓慢地 二 汤匙 的 橄榄 油 ;

从火上移开，慢慢加入两汤匙橄榄油；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
add this to the chicken and season with a half teaspoonful of salt
添加 这 到 这 鸡 和 季节 和 一个 一半 一茶匙 的 盐
[ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
and a dash of pepper .
和 一个 短跑 的 胡椒 .

将此加入鸡肉中，并用半茶匙盐和少许胡椒粉调味。

['bʌtə(r)][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [waɪt] [bred] , [pʊt]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['rɑːðə(r)] [θɪk] ['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['tʃɪkɪn]
Butter a slice of white bread , put over a rather thick layer of the chicken
黄油 一个 片 的 白色的 面包 , 放 超过 一个 相当 厚的 层 的 这 鸡
['mɪkstʃə(r)] ,
mixture ,
混合物 ,

在一片白面包上涂上黄油，然后铺上一层较厚的鸡肉混合物。

[ðen] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [braʊn] [bred] , ['bʌtəd] [ɒn][bəuθ][saɪdz] ; ['kʌvə(r)] [ðɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪk]
then a slice of brown bread , buttered on both sides ; cover this with a thick
然后 一个 片 的 棕色的 面包 , 涂黄油的 在 两个都 侧面 ; 覆盖 这 和 一个 厚的
layer19
layer19
layer19

然后是一片两面都涂上黄油的黑面包；在上面盖上一层厚厚的19

[ɒv; əv] [kres] , [dʌst] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ðen] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs][ɒv; əv] [waɪt]
of cress , dust it lightly with salt and pepper , then another slice of white
的 豆瓣菜 , 灰尘 它 轻轻 和 盐 和 胡椒 , 然后 其他 片 的 白色的
[bred] ,
bread ,
面包 ,

将水芹菜轻轻撒上盐和胡椒粉，再配上一片白面包。

['bʌtəd] ; [pres] [ðiːz] ['fɜːmli] [tə'geðə(r)] , [trɪm][ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] .
buttered ; press these firmly together , trim the crusts and cut into fingers .
涂黄油的 ; 按 这些 牢牢 一起 , 修剪 这 外壳 和 切 进入 手指 .

涂上黄油；将它们紧紧地压在一起，切掉面包皮，切成条状。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɑːmənd] ['sænwɪtʃz]
Chicken and Almond Sandwiches
鸡 和 杏仁 三明治

鸡肉杏仁三明治

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] .
Chop sufficient cold cooked chicken to make a half pint .
劈 充足的 寒冷的 煮熟 鸡 到 制作 一个 一半 品脱 .

将足够多的冷熟鸡肉切碎，制成半品脱的量。

[tʃɒp] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,
Chop a quarter of a pound of blanched almonds , add them to the chicken ,
劈 一个 四分之一 的 一个 磅 的 焯水 杏仁 , 添加 他们 到 这 鸡 ,

将四分之一磅去皮杏仁切碎，加入鸡肉中。

[ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ;
add four tablespoonfuls of cream , a half teaspoonful of salt and a dash of pepper ;
添加 四 汤匙 的 奶油 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒 ;

加入四汤匙奶油、半茶匙盐和少许胡椒粉；

[mɪks] ['θʌrəli] , [pʊt] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['kresnts] [ɔː(r)] [raʊndz] .
mix thoroughly , put between thin slices of buttered bread and cut into crescents or rounds .
混合 彻底 , 放 之间 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 和 切 进入 新月 或者 回合 .

充分搅拌，夹在涂了黄油的薄面包片之间，切成新月形或圆形。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['letɪs] - [lɑː] ['kendəl]
Chicken and Lettuce à la Kendall
鸡 和 莴苣 - 拉 肯德尔

肯德尔鸡肉和生菜

[pʊt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɒpə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] ,
Put sufficient cold boiled chicken through the meat chopper to make a half pint ,
放 充足的 寒冷的 煮沸 鸡 通过 这 肉 直升机 到 制作 一个 一半 品脱 ,

将足够多的冷煮鸡肉放入绞肉机中绞成半品脱的量。

[paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːtə(r)] [ɔː(r)] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [ðə; ði] [hɑːd] - [bɔɪld] [jəʊk] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [egz] ,
pound it in a mortar or rub it in a bowl with the hard - boiled yolks of four eggs ,
磅 它 在 一个 砂浆 或者 擦 它 在 一个 碗 和 这 难的 - 煮沸 蛋黄 的 四 鸡蛋 ,

用研钵捣碎，或者与四个煮熟的蛋黄一起在碗里搓揉。

[fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
four tablespoonfuls of thick cream , a half teaspoonful of salt , a dash of pepper ,
四 汤匙 的 厚的 奶油 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 短跑 的 胡椒 ,

四汤匙浓奶油，半茶匙盐，少许胡椒粉，

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] , [tuː] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] ;
and if you have it , two saltspoonfuls of celery seed ;
和 如果 你 有 它 , 二 几勺盐 的 芹菜 种子 ;

如果你有的话，可以加两勺芹菜籽；

[ɪn][ðə; ði]['wɪntə(r)][juː; jʊ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['seləri] .
in the winter you may add a half cupful of finely chopped celery .
在 这 冬天 你 可能 添加 一个 一半 一杯 的 精细地 切碎 芹菜 .

冬天可以加入半杯切碎的芹菜。

['bʌtə(r)] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [waɪt] [bred] , -
Butter thin slices of white bread , 20
黄油 薄的 切片 的 白色的 面包 , -

在白面包薄片上涂抹黄油，20

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] , [pleɪs] [ɒn] [tɒp] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [braʊn] [bred] ['bʌtəd] [ɒn] [bəʊθ] [saɪdz] ,
cover them with this mixture , place on top a slice of brown bread buttered on both sides ,
覆盖 他们 和 这 混合物 , 地方 在 顶部 一个 片 的 棕色的 面包 涂黄油的 在 两个都 侧面 ,

将它们裹上这种混合物，然后在上面放上一片两面都涂了黄油的黑面包。

[ðen] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)][ɒv; əv] ['ʃredɪd] ['seləri] , [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [ɪn] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] ,
then a thick layer of shredded celery , with a tablespoonful of mayonnaise in the middle ,
然后 一个 厚的 层 的 碎 芹菜 , 和 一个 一汤匙 的 蛋黄酱 在 这 中间 ,

然后铺上一层厚厚的芹菜丝，中间放一汤匙蛋黄酱。

[ðen] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [waɪt] [bred] ; [pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] .
then another slice of buttered white bread ; press together , trim the crusts and cut into fingers .
然后 其他 片 的 涂黄油的 白色的 面包 ; 按 一起 , 修剪 这 外壳 和 切 进入 手指 .

然后再放一片涂了黄油的白面包；将面包合在一起，切掉面包皮，切成条状。

[ˌprɪn'ses] ['sænwɪtʃz]
Princess Sandwiches
公主 三明治

公主三明治

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ] ['lemən] ,
Chop sufficient cold chicken to make a half pint , add the juice of half a lemon ,
劈 充足的 寒冷的 鸡 到 制作 一个 一半 品脱 , 添加 这 汁 的 一半 一个 柠檬 ,

将足够多的冷鸡肉切碎，制成半品脱的量，加入半个柠檬的汁，

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [twelv] ['wɔːlnʌts] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] ,
two tablespoonfuls of melted butter or olive oil , twelve walnuts chopped very fine ,
二 汤匙 的 融化 黄油 或者 橄榄 油 , 十二 核桃 切碎 非常 美好的 ,

两汤匙融化的黄油或橄榄油，十二颗切碎的核桃，

[ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
a half teaspoonful of paprika and a half teaspoonful of salt .
一个 一半 一茶匙 的 辣椒 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 .

半茶匙辣椒粉和半茶匙盐。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] .

Put this mixture between thin slices of buttered bread , trim the crusts and cut into fingers .

放 这 混合物 之间 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 , 修剪 这 外壳 和 切 进入 手指 .

将混合物夹在涂了黄油的薄面包片之间，去掉面包皮，切成条状。

['wɪnzə(r)] ['sænwɪtʃz]

Windsor Sandwiches

温莎 三明治

温莎三明治

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] ,

Chop sufficient cold boiled chicken to make a half pint ,

劈 充足的 寒冷的 煮沸 鸡 到 制作 一个 一半 品脱 ,

将足够多的冷煮鸡肉切碎，制成半品脱的量。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['seləri] , [ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,

add a half cupful of finely chopped celery , a half teaspoonful of salt ,

添加 一个 一半 一杯 的 精细地 切碎 芹菜 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入半杯切碎的芹菜，半茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] ; [mɪks] .

a dash of pepper and four tablespoonfuls of cream ; mix .

一个 短跑 的 胡椒 和 四 汤匙 的 奶油 ; 混合 .

加入少许胡椒粉和四汤匙奶油；搅拌均匀。

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] [hæm][ɔː(r)] [tʌŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] ,

Chop sufficient cold boiled ham or tongue to make a half pint ,

劈 充足的 寒冷的 煮沸 火腿 或者 舌头 到 制作 一个 一半 品脱 ,

将足够多的冷煮火腿或牛舌切碎，制成半品脱（约2.4升）。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] of21

add a tablespoonful of tomato catsup , a few drops of21

添加 一个 一汤匙 的 番茄 番茄酱 , 一个 很少 滴 of21

加入一汤匙番茄酱，几滴21

['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] .

Worcestershire sauce and a dash of pepper .

伍斯特郡 酱 和 一个 短跑 的 胡椒 .

伍斯特沙司和少许胡椒粉。

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [frɒm; frəm][æn; ən][ɪn'taɪə(r)][ləʊf][ɒv; əv] [bred] ,

Trim the crusts from an entire loaf of bread ,

修剪 这 外壳 从 一个 全部的 面包 的 面包 ,

将整条面包的硬皮去掉。

['bʌtə(r)][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][ləʊf][ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs] ,

butter the end of the loaf and cut off a thin slice ,

黄油 这 结尾 的 这 面包 和 切 离开 一个 薄的 片 ,

在面包末端涂上黄油，然后切下一薄片。

[ænd; ənd][səʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði][dɪ'zaɪəd] ['kwɒntəti][ɒv; əv] [bred] .

and so continue until you have the desired quantity of bread .

和 所以 继续 直到 你 有 这 想要的 数量 的 面包 .

如此反复，直到得到所需数量的面包为止。

[ʃred] [wʌn] [hed] [ɒv; əv] [rəʊ'meɪn] [ɔː(r)][ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [kres] .

Shred one head of Romaine or a bunch of cress .

撕碎 一 头 的 罗马生菜 或者 一个 束 的 豆瓣菜 .

将一颗罗马生菜或一把西洋菜切碎。

[ðɪs] [ɒv; əv] [kɔːs] [mʌst; məst] [biː; bi] [krɪsp] [ænd; ənd] [draɪ] .
This of course must be crisp and dry .
这 的 课程 必须 是 脆 和 干燥 .

当然，这必须清脆干燥。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['mɪkstʃə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['bʌtəd] [saɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] ,
Put a layer of the chicken mixture on the buttered side of a slice of bread ,
放 一个 层 的 这 鸡 混合物 在 这 涂黄油的 边 的 一个 片 的 面包 ,

在涂抹了黄油的面包片上铺一层鸡肉混合物。

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ,
put on top another slice of buttered bread ,
放 在 顶部 其他 片 的 涂黄油的 面包 ,

在上面放上另一片涂了黄油的面包。

[ðen] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʃredɪd] [kres] [ɔː(r)] [rəʊ'meɪn] .
then a thick layer of the shredded cress or Romaine .
然后 一个 厚的 层 的 这 碎 豆瓣菜 或者 罗马生菜 .

然后铺上一层厚厚的切碎的西洋菜或罗马生菜。

[pʊt] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʌŋ] ['mɪkstʃə(r)] [ɒn] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [kres] .
Put a thick layer of the tongue mixture on another slice of bread and cover it over the cress .
放 一个 厚的 层 的 这 舌头 混合物 在 其他 片 的 面包 和 覆盖 它 超过 这 豆瓣菜 .

在另一片面包上涂抹厚厚一层牛舌混合物，然后盖在水芹上。

[pres] ['fɜːmli] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [də'rektli] ['ɪntuː] [hɑːvz] [ðə; ði] [lɒŋ] [weɪ] .
Press firmly together and cut the slices directly into halves the long way .
按 牢牢 一起 和 切 这 切片 直接地 进入 一半 这 长的 方式 .

将两片面包紧紧压在一起，然后沿长方向直接切成两半。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] [ɔː(r)] [taɪ] [wɪð] ['beɪbi] ['rɪbən] .
Wrap in waxed paper or tie with baby ribbon .
裹 在 打蜡 纸 或者 领带 和 婴儿 丝带 .

用蜡纸包裹或用婴儿丝带系好。

[sɜːvd] [æt; ət] [ˌɑːftə'nuːn] [tiːz] .
Served at afternoon teas .
服务 在 下午 茶 .

下午茶供应。

[ɪf] [wel] [meɪd] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] [məʊst] [ɪ'læbərət] [ænd; ənd] ['deɪnti] [ɒv; əv] [ɔːl] ['sænwɪtʃz] .
If well made , they are the most elaborate and dainty of all sandwiches .
如果出色地 制成 , 他们 是 这 最多 精心制作的 和 纤巧 的 全部 三明治 .

如果制作精良，它们是所有三明治中最精致、最美味的。

[tiː] ['bɪskɪt] ['sænwɪtʃz]
Tea Biscuit Sandwiches
茶 饼干 三明治

茶饼三明治

[pʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] ; [ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] ['lev(ə)l] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,
Put one quart of flour into a bowl ; add four level teaspoonfuls of baking powder ,
放 一 夸脱 的 面粉 进入 一个 碗 ; 添加 四 等级 茶匙 的 烘烤 粉末 ,

将一夸脱面粉放入碗中；加入四平勺泡打粉，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][sɪft] .
a teaspoonful of salt , and sift .
一个 一茶匙 的 盐 , 和 筛 .

加入一茶匙盐，过筛。

[rʌb] [ɪn] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk]
Rub in two level tablespoonfuls of butter and add sufficient milk to make
擦 在 二 等级 汤匙 的 黄油 和 添加 充足的 牛奶 到 制作
[ə; eɪ] [dəʊ] .
a dough .
一个 面团 .

加入两平勺黄油，揉搓成面团，再加入适量牛奶揉成面团。

[ðɪs] dough22
This dough22
这 dough22

这面团22

[mʌst; məst][nɒt][biː; bi][sɒft] , [bʌt; bət][mʌst; məst][biː; bi] [sə'fɪʃntli] [stɪf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] ['kwɪkli] .
must not be soft , but must be sufficiently stiff to handle quickly .
必须 不是 是 柔软的 , 但 必须 是 足够 僵硬的 到 处理 迅速地 .

不能太软，但要足够硬挺以便快速操作。

[niːd] ['kwɪkli] [ænd; ənd][rəʊl]['ɪntuː][ə; eɪ] [ʃiːt] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
Knead quickly and roll into a sheet a quarter of an inch thick .
揉 迅速地 和 卷 进入 一个 床单 一个 四分之一 的 一个 英寸 厚的 .

快速揉捏，擀成四分之一英寸厚的薄片。

[kʌt] ['ɪntuː] [gʊd] - [saɪzd] [raʊnd] ['bɪskɪts] ;
Cut into good - sized round biscuits ;
切 进入 好的 - 尺寸 圆形的 饼干 ;

切成大小合适的圆形饼干；

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi][æt; ət] [liːst] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][tuː; tə] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] .
they must be at least two and a half to three inches in diameter .
他们 必须 是 在 至少 二 和 一个 一半 到 三 英寸 在 直径 .

它们的直径必须至少为两英寸半到三英寸。

[brʌʃ] [ðem; ðəm] [wɪð] [mɪlk] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Brush them with milk and bake in a quick oven .
刷子 他们 和 牛奶 和 烤 在 一个 快的 烤箱 .

在表面刷上牛奶，放入烤箱快速烘烤。

[wen] [dʌn] , [kʌt] [ðə; ði]['sentə(r)][frɒm; frəm] [iːtʃ] ['bɪskɪt] , ['liːvɪŋ] [ə; eɪ] [wɔːl] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] ;
When done , cut the center from each biscuit , leaving a wall one inch thick ;
什么时候 完毕 , 切 这 中心 从 每个 饼干 , 离开 一个 墙 一 英寸 厚的 ;

完成后，将每块饼干的中心切掉，留下一英寸厚的饼壁；

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [krʌm] .
take out the crumb .
拿 出去 这 屑 .

取出面包屑。

[fɪl] [ðɪs] [speɪs] [wɪð] ['devəld] ['tʃɪkɪn] .
Fill this space with deviled chicken .
充满 这 空间 和 魔鬼 鸡 .

用魔鬼鸡填满这个空间。

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] ; [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli] [eɪt]
Chop sufficient cold cooked chicken to make a pint ; add gradually eight
劈 充足的 寒冷的 煮熟 鸡 到 制作 一个 品脱 ; 添加 逐步地 八
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
tablespoonfuls of melted butter ,
汤匙 的 融化 黄油 ,

将足够多的冷熟鸡肉切碎，制成一品脱的量；逐渐加入八汤匙融化的黄油，

[kriːm] [ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ,
cream or olive oil , a dash of cayenne , a saltspoonful of white pepper ,
奶油 或者 橄榄 油 , 一个 短跑 的 辣椒 , 一个 一勺盐 的 白色的 胡椒 ,

奶油或橄榄油，少许辣椒粉，一小勺白胡椒粉，

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['seləri] [siːd] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
a saltspoonful of celery seed and a saltspoonful of paprika .
一个 一勺盐 的 芹菜 种子 和 一个 一勺盐 的 辣椒 .

一茶匙芹菜籽和一茶匙辣椒粉。

[wen] ['θʌrəli] [mɪkst] [fɪl] [ðə; ði]['speɪsɪz][dʒʌst]['iːv(ə)n][ænd; ənd][send][æt; ət][wʌns][tuː; tə][ðə; ði]
When thoroughly mixed fill the spaces just even and send at once to the
什么时候 彻底 混合 充满 这 空间 只是 甚至 和 发送 在 一次 到 这
['teɪb(ə)l] .
table .
桌子 .

充分混合后，均匀填满各个空隙，立即上桌。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][naɪs][fɔː(r); fə(r)] [pɔːtʃ] ['sʌpəz] , [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] ['aɪðə(r)] [tiː] ,
These are nice for porch suppers , and may be served with either tea ,
这些 是 好的 为了 门廊 晚餐 , 和 可能 是 服务 和 任何一个 茶 ,

这些很适合在门廊上享用晚餐，可以搭配茶或米饭食用。

['kɒfi] [ɔː(r)] ['tʃɒklət] , [ɔː(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [æz; əz][æn; ən] [ə'kʌmpənimənt] [tuː; tə] [ˌmeɪə'neɪz]
coffee or chocolate , or may be used as an accompaniment to mayonnaise
咖啡 或者 巧克力 , 或者 可能 是 用过的 作为 一个 伴奏 到 蛋黄酱
[ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] . -
of tomatoes . 23
的 西红柿 . -

可以搭配咖啡或巧克力，也可以作为番茄蛋黄酱的佐料。23

[tʃiːz] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [wʌn]
Cheese Sandwiches No . 1
奶酪 三明治 不 . 1

奶酪三明治 1 号

['bʌtə(r)] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['pʌmpənɪkl] [ɔː(r)] [braʊn] [bred] ;
Butter thin slices of pumpernickel or brown bread ;
黄油 薄的 切片 的 黑麦面包 或者 棕色的 面包 ;

在黑麦面包或棕面包的薄片上涂抹黄油；

[pʊt] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [tuː] ['slaɪsɪz][ə; eɪ] ['veri] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [swɪs] [tʃiːz] , [pʊt] [tuː] [tə'geðə(r)] ,
put between each two slices a very thin layer of Swiss cheese , put two together ,
放 之间 每个 二 切片 一个 非常 薄的 层 的 瑞士 奶酪 , 放 二 一起 ,

在每两片面包之间放上一层很薄的瑞士奶酪，把两片面包合在一起。

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [kres] .
and cut into triangles ; garnish with cress .
和 切 进入 三角形 ; 装饰 和 豆瓣菜 .

切成三角形；用豆瓣菜装饰。

[tʃiːz] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː]
Cheese Sandwiches No . 2
奶酪 三明治 不 . 2

奶酪三明治2号

[tʃɒp] [faɪn] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɒft] [ə'merɪkən] [tʃiːz] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Chop fine a quarter of a pound of soft American cheese ; put it into a saucepan ,
劈 美好的 一个 四分之一 的 一个 磅 的 柔软的 美国人 奶酪 ; 放 它 进入 一个 平底锅 ,

将四分之一磅软质美式奶酪切碎；放入平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
add the yolk of one egg beaten with two tablespoonfuls of cream , a saltspoonful of salt ,
添加 这 蛋黄 的 一 蛋 被打败 和 二 汤匙 的 奶油 , 一个 一勺盐 的 盐 ,

加入一个打散的蛋黄（用两汤匙奶油打匀）、一茶匙盐，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .
a dash of red pepper and half a teaspoonful of Worcestershire sauce .
一个 短跑 的 红色的 胡椒 和 一半 一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 .

少许红辣椒粉和半茶匙伍斯特沙司。

[hæv; həv] ['redi] [kʌt] [ænd; ənd] ['bʌtəd] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] , ['aɪðə(r)] [waɪt] [ɔː(r)] [həʊl] [wiːt] .
Have ready cut and buttered a sufficient number of slices of bread , either white or whole wheat .
有 准备好 切 和 涂黄油的 一个 充足的 数字 的 切片 的 面包 , 任何一个 白色的 或者 所有的 小麦 .

准备好足够数量的切好并涂上黄油的面包片，可以是白面包或全麦面包。

[stɜː(r)] [ðə; ði] [tʃiːz] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['θʌrəli] ['meltɪd] ;
Stir the cheese over the fire until it is thoroughly melted ;
搅拌 这 奶酪 超过 这 火 直到 它 是 彻底 融化 ;

在火上搅拌奶酪，直到完全融化；

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [wen] [kuːl] [spred] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ;
take from the fire and when cool spread it between the slices of bread and butter ;
拿 从 这 火 和 什么时候 凉爽的 传播 它 之间 这 切片 的 面包 和 黄油 ;

从火上取下，冷却后涂抹在涂有黄油的面包片之间；

[ðæt] [ɪz] , [spred] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [wʌn] [slaɪs] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ;
that is , spread it on one slice and cover with the other ;
那 是 , 传播 它 在 一 片 和 覆盖 和 这 其他 ;

也就是说，把它涂抹在一片面包上，然后用另一片面包盖住；

[pres] [tuː] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [fɔːmz] . -
press two together and cut into forms . 24
按 二 一起 和 切 进入 表格 . -

将两块压在一起，然后切成形状。24

[tʃiːz] ['sænwɪtʃz] [nəʊ] . [θriː]
Cheese Sandwiches No . 3
奶酪 三明治 不 . 3

奶酪三明治3号

[rʌb] [ɔː(r)] [paʊnd] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [smuːð] [ɔː(r)] [wel] [mɪkst] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
Rub or pound until perfectly smooth or well mixed one tablespoonful of butter ,
擦 或者 磅 直到 完美 光滑的 或者 出色地 混合 一 一汤匙 的 黄油 ,

将一汤匙黄油揉搓或捣碎至完全光滑或充分混合。

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [sɒft] [klʌb] - [haʊs] [tʃiːz] , [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd]
two tablespoonfuls of soft club - house cheese , a tablespoonful of grated
二 汤匙 的 柔软的 俱乐部 - 房子 奶酪 , 一个 一汤匙 的 磨碎的
['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] , [ə; eɪ] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
Parmesan , a saltspoonful of salt ,
帕尔马干酪 , 一个 一勺盐 的 盐 ,

两汤匙软质俱乐部奶酪，一汤匙磨碎的帕玛森奶酪，一茶匙盐，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [peɪst] ;
and a teaspoonful of anchovy paste ;
和 一个 一茶匙 的 凤尾鱼 粘贴 ;

以及一茶匙凤尾鱼酱；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
add a teaspoonful of tarragon vinegar and a half saltspoonful of pepper .
添加 一个 一茶匙 的 龙蒿 醋 和 一个 一半 一勺盐 的 胡椒 .

加入一茶匙龙蒿醋和半茶匙胡椒粉。

[kʌt] [ðə; ði] [bred] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [təʊst] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [krɪsp] , [nɒt] [hɑːd] ;
Cut the bread into thin slices , toast it until it is crisp , not hard ;
切 这 面包 进入 薄的 切片 , 吐司 它 直到 它 是 脆 , 不是 难的 ;

将面包切成薄片，烤至酥脆但不硬；

[spred] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ɒn] [wʌn] [slaɪs] , ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪps] .
spread this mixture on one slice , cover it with another , and cut into shapes .
传播 这 混合物 在 一 片 , 覆盖 它 和 其他 , 和 切 进入 形状 .

将此混合物涂抹在一片面包上，盖上另一片面包，然后切成各种形状。

['wɜrkmənz] [tʃiːz] ['sænwɪtʃz]
Workman's Cheese Sandwiches
工人的 奶酪 三明治

工人奶酪三明治

[kʌt] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [braʊn] [bred] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɪntʃ] [θɪk] .
Cut slices of brown bread about a half inch thick .
切 切片 的 棕色的 面包 关于 一个 一半 英寸 厚的 .

将黑麦面包切成约半英寸厚的片。

[duː; də] [nɒt] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] .
Do not remove the crusts .
做 不是 消除 这 外壳 .

不要去除硬皮。

[teɪk] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] ; [pres] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;
Take a half pint of cottage cheese ; press it through a sieve ;
拿 一个 一半 品脱 的 小屋 奶酪 ; 按 它 通过 一个 筛 ;

取半品脱乡村奶酪；将其压过筛子；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
add to it two tablespoonfuls of melted butter ,
添加 到 它 二 汤匙 的 融化 黄油 ,

加入两汤匙融化的黄油，

[ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] .
a half teaspoonful of salt and two tablespoonfuls of thick cream .
一个 一半 一茶匙 的 盐 和 二 汤匙 的 厚的 奶油 .

半茶匙盐和两汤匙浓奶油。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [lait] .
Beat until smooth and light .
打 直到 光滑的 和 光 .

搅拌至顺滑轻盈。

[spred] [iːtʃ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] ['θɪkli] [wɪð] [ðə; ði] [tʃiːz] ['mɪkstʃə(r)] ,
Spread each slice of bread thickly with the cheese mixture ,
传播 每个 片 的 面包 浓密 和 这 奶酪 混合物 ,

在每片面包上厚厚地涂抹一层奶酪混合物，

[ðen] [pʊt] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] [slaɪs] [ɒv; əv] [waɪt] [bred] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃiːz] ,
then put a very thin slice of white bread on top of the cheese ,
然后 放 一个 非常 薄的 片 的 白色的 面包 在 顶部 的 这 奶酪 ,

然后在奶酪上放一片很薄的白面包片。

[ðen] [tʃiːz] [ænd; ənd] [braʊn] [bred] , [pres] [tə'geðə(r)] .
then cheese and brown bread , press together .
然后 奶酪 和 棕色的 面包 , 按 一起 .

然后加入奶酪和黑面包，压在一起。

[hæv; həv] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [braʊn] [bred] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [tʃiːz] [ɒn] [iːtʃ] , -
Have the outside brown bread with a layer of cheese on each , 25
有 这 外部 棕色的 面包 和 一个 层 的 奶酪 在 每个 , -

外层面包呈棕色，每片面包上都铺有一层奶酪，25

[ænd; ənd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['leɪəz] [ɒv; əv] [tʃiːz] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [waɪt] [bred] .
and between the layers of cheese a slice of white bread .
和 之间 这 层 的 奶酪 一个 片 的 白色的 面包 .

在两层奶酪之间夹着一片白面包。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['pælətəb(ə)l] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [mʌtʃ] ['betə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ]
These are palatable , and are very much better for the average
这些 是 可口的 , 和 是 非常 很多 更好的 为了 这 平均的

['wɜːkmən] [ðæn; ðən] [bred] [ænd; ənd] [hæm] .
workman than bread and ham .
工人 比 面包 和 火腿 .

这些食物味道不错，而且比面包和火腿更适合普通工人食用。

['dʒɜːmən] ['sænwɪtʃz]
German Sandwiches
德语 三明治

德国三明治

[pʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [swɪs] [tʃiːz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)] ;
Put a half pound of Swiss cheese through the meat grinder ;
放 一个 一半 磅 的 瑞士 奶酪 通过 这 肉 磨床 ;

将半磅瑞士奶酪放入绞肉机绞碎；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ,
add to it the yolks of two eggs , four tablespoonfuls of olive oil ,
添加 到 它 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 , 四 汤匙 的 橄榄 油 ,

加入两个蛋黄、四汤匙橄榄油，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
a dash of cayenne and a half teaspoonful of salt .
一个 短跑 的 辣椒 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 .

少许辣椒粉和半茶匙盐。

[rʌb] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [smuːð] [peɪst] .
Rub until you have a perfectly smooth paste .
擦 直到 你 有 一个 完美 光滑的 粘贴 .

揉搓至完全光滑的糊状。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [raɪ] [bred] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Put this mixture between layers of buttered rye bread and serve .
放 这 混合物 之间 层 的 涂黄油的 黑麦 面包 和 服务 .

将混合物夹在涂抹了黄油的黑麦面包片之间即可食用。

[duː; də] [nɒt] [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [nɔː(r)] [kʌt] .
Do not trim the crusts nor cut .
做 不是 修剪 这 外壳 也不 切 .

不要修剪或切割面包皮。

[ˌhɒnə'luːluː] ['sænwɪtʃz]
Honolulu Sandwiches
檀香山 三明治

檀香山三明治

[pʊt] [tuː] ['spæniʃ] [swiːt] ['pepəz] ([pɪm'iəntəʊz]) , [wʌn] [ˌnəːʃæ'tel] [tʃiːz] ,
Put two Spanish sweet peppers (pimientos) , one Neufchatel cheese ,
放 二 西班牙语 甜的 辣椒 (辣椒) , 一 讷沙泰尔 奶酪 ,

放入两个西班牙甜椒（pimientos）、一个纽沙泰尔奶酪，

[wʌn] [pɛə] [ænd; ənd] ['kwɔːtəd] ['æp(ə)l] [ænd; ənd] [twelv] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)] .
one pared and quartered apple and twelve blanched almonds through the meat grinder .
一 精简 和 四分 苹果 和 十二 焯水 杏仁 通过 这 肉 磨床 .

将一个削皮切成四瓣的苹果和十二颗去皮杏仁放入绞肉机绞碎。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] [θruː] [ɔːl'tɜːnətli] , [ɔː(r)] [mɪkst] [æz; əz] [juː; jʊ] [graɪnd] .
These may be put through alternately , or mixed as you grind .
这些 可能 是 放 通过 交替 , 或者 混合 作为 你 研磨 .

这些可以交替放入研磨机，也可以在研磨过程中混合放入。

[rʌb] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
Rub the mixture , add a half teaspoonful of salt and a saltspoonful of paprika .
擦 这 混合物 , 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 一勺盐 的 辣椒 .

将混合物揉搓均匀，加入半茶匙盐和一茶匙辣椒粉。

[spred] [ðɪs] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [waɪt] [ɔː(r)] [braʊn] [bred] .
Spread this between thin slices of buttered white or brown bread .
传播 这 之间 薄的 切片 的 涂黄油的 白色的 或者 棕色的 面包 .

将此酱料涂抹在涂抹了黄油的薄片白面包或黑面包之间。

[pres] , [kʌt] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] . -
Press , cut the crusts and cut into fingers . 26
按 , 切 这 外壳 和 切 进入 手指 . -

压平，切掉硬皮，再切成条状。26

[maɪ] ['feɪvərɪt]
My Favorite
我的 最喜欢的

我最喜欢的

½ [paʊnd] [ɒv; əv] [ə'merɪkən] [tʃiːz]
½ pound of American cheese
½ 磅 的 美国人 奶酪

半磅美式奶酪

½ ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] ['saʊə(r)] [kriːm]
½ cupful of thick sour cream
½ 一杯 的 厚的 酸的 奶油

半杯浓稠的酸奶油

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs]
1 teaspoonful of Worcestershire sauce
1 一茶匙 的 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp]
1 tablespoonful of tomato catsup
1 一汤匙 的 番茄 番茄酱

1汤匙番茄酱

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
½ teaspoonful of salt
½ 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə]
½ teaspoonful of paprika
½ 一茶匙 的 辣椒

半茶匙辣椒粉

[tʃɒp] [ɔː(r)] [mæʃ] [ðə; ði] [tʃiːz] , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][ðə; ði] [kriːm] , [ænd; ənd] [wen] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː]
Chop or mash the cheese , add gradually the cream , and when smooth add
劈 或者 捣碎 这 奶酪 ， 添加 逐步地 这 奶油 ， 和 什么时候 光滑的 添加
[ɔːl][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
all the other ingredients .
全部 这 其他 原料 .

将奶酪切碎或捣碎，逐渐加入奶油，搅拌至顺滑后加入所有其他配料。

[spred] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ɒn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , ['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [tʃɒpt]
Spread this mixture on thin slices of buttered bread , cover the top with chopped
传播 这 混合物 在 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 ， 覆盖 这 顶部 和 切碎
[kres] ,
cress ,
豆瓣菜 ，

将混合物涂抹在涂有黄油的薄面包片上，再在上面撒上切碎的西洋菜。

[ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] , [pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] ,
then cover with another slice of bread , press the two together ,
然后 覆盖 和 其他 片 的 面包 ， 按 这 二 一起 ，

然后盖上另一片面包，将两片面包压紧。

[trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
trim off the crusts and cut into triangles .
修剪 离开 这 外壳 和 切 进入 三角形 .

去掉面包皮，切成三角形。

['kriːəʊl] ['sænwɪtʃz]
Creole Sandwiches
克里奥尔语 三明治

克里奥尔三明治

[pʊt] [ə; eɪ][hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [ə'merɪkən] [tʃiːz] [θruː] [jɔː(r); jə(r)] [miːt] ['graɪndə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]
Put a half pound of American cheese through your meat grinder , add to
放 一个 一半 磅 的 美国人 奶酪 通过 你的 肉 磨床 ， 添加 到
[ˌaɪ 'tiː][wʌn] [ˌnəːʃæ'tel] [tʃiːz] ,
it one Neufchatel cheese ,
它 一 讷沙泰尔 奶酪 ，

将半磅美式奶酪放入绞肉机绞碎，再加入一块纽沙泰尔奶酪。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [freʃ] [piːld] [tʃɒpt] [tə'mɑːtəʊ] .
mix well together ; add one fresh peeled chopped tomato .
混合 出色地 一起 ； 添加 一 新鲜的 去皮 切碎 番茄 .

充分混合；加入一个新鲜去皮切碎的番茄。

[piːl] [ðə; ði][təˈmɑːtəʊ][ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː] [hɑːvz] ;
Peel the tomato and cut it into halves ;
果皮 这 番茄 和 切 它 进入 一半 ;

将番茄去皮，切成两半；

[skwiːz] [aʊt] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [tʃɒp] [ðə; ði] [fleʃ] [kwaɪt] [faɪn] .
squeeze out the seeds and chop the flesh quite fine .
挤 出去 这 种子 和 劈 这 肉 相当 美好的 .

挤出籽，把果肉切成细末。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈfaɪnli] [tʃɒpt] [swiːt] [red] [ˈpepə(r)] .
Add one finely chopped sweet red pepper .
添加 一 精细地 切碎 甜的 红色的 胡椒 .

加入一个切碎的甜红椒。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [blæk] [ˈpepə(r)] ;
Add a half teaspoonful of salt and a little black pepper ;
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 小的 黑色的 胡椒 ;

加入半茶匙盐和少许黑胡椒；

[mɪks][ænd; ənd] [spred] [bɪˈtwiːn] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [waɪt] [bred] , [ɔː(r)][juː; jʊ] [meɪ] [juːz][wʌn][slaɪs] of27
mix and spread between slices of white bread , or you may use one slice of27
混合 和 传播 之间 切片 的 白色的 面包 , 或者 你 可能 使用 一 片 of27

将混合物涂抹在两片白面包之间，或者您也可以使用一片27号面包。

[waɪt] [wɪð] [wʌn] [slaɪs] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [bred] .
white with one slice of whole wheat bread .
白色的 和 一 片 的 所有的 小麦 面包 .

白面包配一片全麦面包。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli] [sɜːvd] [kʌt] [ˈɪntuː] [raʊndz] [wɪð] [æn; ən][ˈɔːd(ə)n(ə)ri] [keɪk] [ˈkʌtə(r)] .
These are usually served cut into rounds with an ordinary cake cutter .
这些 是 通常 服务 切 进入 回合 和 一个 普通的 蛋糕 刀具 .

这些通常用普通的蛋糕模具切成圆形即可食用。

[ɪf] [juː; jʊ] [kʌt] [ðiːz] [ˌiːkəˈnɒmɪkli] [juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [wʌn] [gʊd] [saɪzd] [raʊnd] [ˈsænwɪtʃ] [ænd; ənd]
If you cut these economically you can make one good sized round sandwich and
如果 你 切 这些 经济上 你 能 制作 一 好的 尺寸 圆形的 三明治 和
[ə; eɪ] [ˈkres(ə)nt] [frɒm; frəm] [iːtʃ] ,
a crescent from each ,
一个 新月 从 每个 ,

如果将这些食材切成合适的大小，每份可以做一个大小合适的圆形三明治和一个新月形面包。

[ɔː(r)] [ɪf] [juː; jʊ][juːz][ə; eɪ] [ˈveri] [smɔːl] [ˈkʌtə(r)][juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd] [meɪk] [fɔː(r)] [raʊnd] [ˈsænwɪtʃz] .
or if you use a very small cutter you should make four round sandwiches .
或者 如果 你 使用 一个 非常 小的 刀具 你 应该 制作 四 圆形的 三明治 .

或者，如果你使用非常小的切模，你应该可以做出四个圆形三明治。

[ˈkʌri] [ˈsænwɪtʃz]
Curry Sandwiches
咖喱 三明治

咖喱三明治

[rʌb] [wʌn] [ˌnəːʃæˈtel] [ɔː(r)] [ˌfɪləˈdelfiə] [kriːm] [tʃiːz] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] .
Rub one Neufchatel or Philadelphia cream cheese to a paste .
擦 一 讷沙泰尔 或者 费城 奶油 奶酪 到 一个 粘贴 .

将一块纽沙泰尔奶酪或费城奶油奶酪揉成糊状。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][ˌpɪmɪˈɛntəʊ] , [tʃɒpt] [faɪn] ; [ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n][ˈɑːməndz] [pʊt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [ˈgraɪndə(r)]
Add one pimiento , chopped fine ; a dozen almonds put through the meat grinder
添加 一 辣椒 , 切碎 美好的 ; 一个 打 杏仁 放 通过 这 肉 磨床
;
;
;

加入一个切碎的甜椒；将十二颗杏仁用绞肉机绞碎；

[ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n][ˈpiːkən] [miːts] , [ˈɔːlsəʊ] [graʊnd] ; [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ][ˈkætsəp; ˈkætsʌp] ,
a dozen pecan meats , also ground ; a tablespoonful of tomato catsup ,
一个 打 胡桃 肉类 , 还 地面 ; 一个 一汤匙 的 番茄 番茄酱 ,

十二颗山核桃仁，也磨碎；一汤匙番茄酱，

[ə; eɪ][ˈlev(ə)l] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈkʌri] [ænd; ənd] [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈdesɪkeɪtɪd] [ˈgreɪtɪd]
a level teaspoonful of curry and two tablespoonfuls of desiccated grated
一个 等级 一茶匙 的 咖喱 和 二 汤匙 的 干燥的 磨碎的
[ˈkəʊkəˌnʌt] .
cocoanut .
椰子 .

一平茶匙咖喱粉和两汤匙椰蓉。

[mɪks] [ˈθʌrəli] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [səˈfɪʃ(ə)nt] [ˈɒlɪv] [ɔɪl] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] , [ænd; ənd] [spred]
Mix thoroughly , add sufficient olive oil to make a smooth paste , and spread
混合 彻底 , 添加 充足的 橄榄 油 到 制作 一个 光滑的 粘贴 , 和 传播
[bɪˈtwiːn] [θɪn] ,
between thin ,
之间 薄的 ,

充分搅拌，加入足够的橄榄油制成光滑的糊状物，然后薄薄地涂抹在两片面团之间。

[ˌʌnˈbʌtəd] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [waɪt] [bred] ; [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [lɒŋ] [ˈfɪŋgəz] .
unbuttered slices of white bread ; trim the crusts and cut into long fingers .
未涂黄油的 切片 的 白色的 面包 ; 修剪 这 外壳 和 切 进入 长的 手指 .

未涂黄油的白面包片；去掉面包皮，切成细长条状。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [naɪs] [tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] [pleɪn] [ˈletɪs] [ˈsæləd] [æt; ət] [ˈdɪnə(r)] . -
These are nice to serve with plain lettuce salad at dinner . 28
这些 是 好的 到 服务 和 清楚的 莴苣 沙拉 在 晚餐 . -

这些很适合搭配清淡的生菜沙拉作为晚餐。28

[ˈdevəld] [tʃiːz] [ˈsænwɪtʃz]
Deviled Cheese Sandwiches
魔鬼 奶酪 三明治

魔鬼奶酪三明治

[pʊt] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [əˈmerɪkən] [tʃiːz] [θruː] [jɔː(r); jə(r)] [miːt] [ˈtʃɒpə(r)] .
Put one pound of American cheese through your meat chopper .
放 一 磅 的 美国人 奶酪 通过 你的 肉 直升机 .

将一磅美式奶酪放入绞肉机中绞碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ][ˈkætsəp; ˈkætsʌp] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]
Add two tablespoonfuls of tomato catsup , one teaspoonful of
添加 二 汤匙 的 番茄 番茄酱 , 一 一茶匙 的
[ˈwʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə] ,
Worcestershire sauce , a half teaspoonful of paprika ,
伍斯特郡 酱 , 一个 一半 一茶匙 的 辣椒 ,

加入两汤匙番茄酱、一茶匙伍斯特沙司、半茶匙辣椒粉，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen] , [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] [ɔɪl][ɔː(r)] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] ,
a dash of cayenne , two tablespoonfuls of olive oil or melted butter ,
一个 短跑 的 辣椒 , 二 汤匙 的 橄榄 油 或者 融化 黄油 ,

少许辣椒粉，两汤匙橄榄油或融化的黄油，

[fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
four tablespoonfuls of sherry and a half teaspoonful of salt .
四 汤匙 的 雪利酒 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 .

四汤匙雪利酒和半茶匙盐。

[mɪks] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [smuːð] , [ænd; ənd] [spred] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ;
Mix until perfectly smooth , and spread between thin slices of buttered bread ;
混合 直到 完美 光滑的 , 和 传播 之间 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 ;

搅拌至完全顺滑，然后涂抹在涂有黄油的薄片面包之间；

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪ,æŋgl] .
trim the crusts and cut into triangles .
修剪 这 外壳 和 切 进入 三角形 .

去掉面包皮，切成三角形。

['rɒkfɔː] ['sænwɪtʃz]
Roquefort Sandwiches
罗克福尔 三明治

洛克福奶酪三明治

[mæʃ] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['rɒkfɔː] [tʃiːz] ,
Mash a quarter of a pound of Roquefort cheese ,
捣碎 一个 四分之一 的 一个 磅 的 罗克福尔 奶酪 ,

将四分之一磅洛克福奶酪捣碎，

['ædɪŋ] ['grædʒuəli] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] .
adding gradually sufficient melted butter to make a paste .
添加 逐步地 充足的 融化 黄油 到 制作 一个 粘贴 .

逐渐加入足够的融化黄油，直至调成糊状。

[spred] [ðɪs] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] ,
Spread this between slices of buttered bread , press together , trim the crusts ,
传播 这 之间 切片 的 涂黄油的 面包 , 按 一起 , 修剪 这 外壳 ,
[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] .
and cut into fingers .
和 切 进入 手指 .

将馅料涂抹在涂了黄油的面包片之间，压紧，切掉面包皮，切成条状。

['kæməmbeə(r)] ['sænwɪtʃz]
Camembert Sandwiches
卡门贝尔奶酪 三明治

卡门贝尔奶酪三明治

[spred] ['kæməmbeə(r)] [tʃiːz] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [həʊl] [wiːt] [bred] , [trɪm] [ðə; ði]
Spread Camembert cheese between slices of buttered whole wheat bread , trim the
传播 卡门贝尔奶酪 奶酪 之间 切片 的 涂黄油的 所有的 小麦 面包 , 修剪 这
[krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪp] .
crusts and cut into shape .
外壳 和 切 进入 形状 .

将卡门贝尔奶酪涂抹在涂抹了黄油的全麦面包片之间，切掉面包皮，然后切成形状。

[ðiːz] [meɪ] be29
These may be29
这些 可能 be29

这些可能是29

[sɜːvd] ['ɑːftə(r)] [lʌntʃ] [wɪð] ['kɒfi] ,
served after lunch with coffee ,
服务 后 午餐 和 咖啡 ,

午餐后佐以咖啡供应

[ɔː(r)][ɑː(r); ə(r)] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs][fɔː(r); fə(r)]['pɪknɪks][ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌɑːftə'nuːnz] [weə(r)] ['kɒfi] [ɪz] [sɜːvd]
or are exceedingly nice for picnics or for afternoons where coffee is served
或者 是 非常 好的 为了 野餐 或者 为了 下午 在哪里 咖啡 是 服务

.
:
.

或者非常适合野餐或在下午享用咖啡。

['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] ['sænwɪtʃz]
Cottage Cheese Sandwiches
小屋 奶酪 三明治

乡村奶酪三明治

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)][naɪs][fɔː(r); fə(r)] ['kʌntri] ['pɪknɪks] .
These are nice for country picnics .
这些 是 好的 为了 国家 野餐 .

这些很适合乡村野餐。

[ðə; ði] ['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] ['rɑːðə(r)][draɪ] .
The cottage cheese should be made rather dry .
这 小屋 奶酪 应该 是 制成 相当 干燥 .

农家奶酪应该做得比较干。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

三明治(Sandwiches)

第2/4页

['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [dreɪnd] [ænd; ənd][ɪz][kwaɪt][draɪ] ,
After it has drained and is quite dry ,
后 它 有 排水 和 是 相当 干燥 ,

待其沥干水分并完全干燥后，

['mɔɪsn] [ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['ædɪŋ] ['aɪðə(r)] [θɪk] [kriːm] [ɔː(r)] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ; [duː; də][nɒt] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [sɒft] .
moisten it by adding either thick cream or melted butter ; do not make it too soft .
濡 它 经过 添加 任何一个 厚的 奶油 或者 融化 黄油 ; 做 不是 制作 它 也 柔软的 .

加入浓奶油或融化的黄油使其湿润；不要太软。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] [ænd; ənd][ə; eɪ]['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv][sɔːlt] .
Add a saltspoonful of black pepper and a palatable seasoning of salt .
添加 一个 一勺盐 的 黑色的 胡椒 和 一个 可口的 调料 的 盐 .

加入一茶匙黑胡椒粉和适量的盐调味。

[spred] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [həʊl] [wiːt] [ɔː(r)] [waɪt] [bred] , [pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] ,
Spread between slices of buttered whole wheat or white bread , press the two together ,
传播 之间 切片 的 涂黄油的 所有的 小麦 或者 白色的 面包 , 按 这 二 一起 ,

将涂抹好的酱料夹在两片涂抹了黄油的全麦面包或白面包片之间，然后将两片面包压在一起。

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪp] .
trim the crusts and cut into shape .
修剪 这 外壳 和 切 进入 形状 .

去掉面包皮，切成形状。

[sɔːlt] - ['kjuːkʌmbə(r)] ['sænwɪtʃz]
Salt - Cucumber Sandwiches
盐 - 黄瓜 三明治

盐黄瓜三明治

[spred] [ðə; ði] [bred] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði]['slaɪsɪz] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
Spread the bread , and cut the slices about half an inch thick .
传播 这 面包 , 和 切 这 切片 关于 一半 一个 英寸 厚的 .

将面包抹匀，切成约半英寸厚的片。

[ðen] [kʌt] [ə; eɪ]['dʒɜːmən][ɔː(r)] ['hɒlənd] ['kjuːkʌmbə(r)]['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ;
Then cut a German or Holland cucumber into very thin slices ;
然后 切 一个 德语 或者 荷兰 黄瓜 进入 非常 薄的 切片 ;

然后将德国黄瓜或荷兰黄瓜切成非常薄的片；

[pʊt] [ðiːz] ['slaɪsɪz][ɔːl]['əʊvə(r)][ðə; ði] [bred] .
put these slices all over the bread .
放 这些 切片 全部 超过 这 面包 .

把这些切片均匀地铺在面包上。

[teɪk] [ðə; ði]['sentə(r)][frɒm; frəm][ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['letɪs] ; [həʊld][ˌaɪ 'tiː][tə'geðə(r)] ,
Take the center from a head of lettuce ; hold it together ,
拿 这 中心 从 一个 头 的 莴苣 ; 抓住 它 一起 ,

取下生菜中心的部分；将其捏合在一起，

[ænd; ənd] [slaɪs] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [ɪn] [sɔːt] [ɒv; əv] [ʃredz] ; [pʊt] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbə(r)] ,
and slice it down in sort of shreds ; put this over the cucumber ,
和 片 它 向下 在 种类 的 碎屑 ; 放 这 超过 这 黄瓜 ,

把它切成细丝，放在黄瓜上。

[ænd; ənd] [hæv; həv] ['redi] [sʌm; səm] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] ['ɪntuː] the30
and have ready some white meat of chicken , cut into the30
和 有 准备好 一些 白色的 肉 的 鸡 , 切 进入 the30

并准备一些鸡胸肉，切成30块。

['θɪnɪst] ['pɒsəb(ə)l] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['letɪs] [wɪð] ['tʃɪkɪn] ;
thinnest possible slices , and cover the lettuce with chicken ;
最薄 可能的 切片 , 和 覆盖 这 莴苣 和 鸡 ;

将鸡肉切成尽可能薄的片，然后盖在生菜上；

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [mɔː(r)] ['ʃredɪd] ['letɪs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ˌmeɪə'neɪz] ; [pʊt] ['əʊvə(r)]
then sprinkle over more shredded lettuce and a little mayonnaise ; put over
然后 撒 超过 更多的 碎 莴苣 和 一个 小的 蛋黄酱 ; 放 超过
[ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ;
another slice of buttered bread ;
其他 片 的 涂黄油的 面包 ;

然后撒上更多切碎的生菜和少许蛋黄酱；放在另一片涂了黄油的面包上；

[pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] , [trɪm] ['ɪntuː] [ʃeɪp] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['prɪti]
press the two together , trim into shape and serve on a napkin in a pretty
按 这 二 一起 , 修剪 进入 形状 和 服务 在 一个 餐巾 在 一个 漂亮的
['wɪkə(r)] ['bɑːskɪt] .
wicker basket .
柳条 篮子 .

将两者压在一起，修剪成型，放在餐巾纸上，装在漂亮的柳条篮里即可。

['kjuːkʌmbə(r)] ['sænwɪtʃz]
Cucumber Sandwiches
黄瓜 三明治

黄瓜三明治

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [fɪʃ] [kɔːs] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [bred] [ɔː(r)] [rəʊlz]
These are very nice to serve with a fish course in place of bread or rolls
这些 是 非常 好的 到 服务 和 一个 鱼 课程 在 地方 的 面包 或者 卷
[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sæləd] .
and a salad .
和 一个 沙拉 .

这些非常适合搭配鱼类菜肴，代替面包或卷饼和沙拉。

[slaɪs] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbəz] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [səʊk] [ðem; ðəm] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː]
Slice the cucumbers very thin and soak them in ice water for one or two
片 这 黄瓜 非常 薄的 和 浸泡 他们 在 冰 水 为了 一 或者 二
['aʊəz] .
hours .
小时 .

将黄瓜切成薄片，浸泡在冰水中一到两个小时。

[ðeɪ] [mʌst; məst] [biː; bi] [krɪsp] [ænd; ənd] ['brɪt(ə)l] [ænd; ənd] [meɪd] [dʒʌst] [æt; ət] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] .
They must be crisp and brittle and made just at serving time .
他们 必须 是 脆 和 脆 和 制成 只是 在 服务 时间 .

它们必须酥脆可口，而且要在上菜时现做。

[biːt] [tə'geðə(r)] [θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] ,
Beat together three tablespoonfuls of olive oil , one tablespoonful of vinegar ,
打 一起 三 汤匙 的 橄榄 油 , 一 一汤匙 的 醋 ,

将三汤匙橄榄油和一汤匙醋搅拌均匀。

[ə; eɪ] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ;
a saltspoonful of salt and a dash of pepper ;
一个 一勺盐 的 盐 和 一个 短跑 的 胡椒 ;

一茶匙盐和少许胡椒粉;

[stænd] [ðɪs] ['dresɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [aɪs] [ʌn'tɪl] [,aɪ 'tiː] ['θikən] .
stand this dressing on the ice until it thickens .
站立 这 敷料 在 这 冰 直到 它 增厚 .

把这种酱汁放在冰上，直到变稠。

['bʌtə(r)] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] ,
Butter thin slices of bread ,
黄油 薄的 切片 的 面包 ,

在面包片上抹上黄油，

['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['kjuːkʌmbəz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [dreɪnd] [ænd; ənd] [draɪd] [ɒn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] ,
cover them with a layer of cucumbers that have been drained and dried on a napkin ,
覆盖 他们 和 一个 层 的 黄瓜 那 有 到过 排水 和 干燥 在 一个 餐巾 ,

将沥干水分并用纸巾擦干的黄瓜片盖在上面，

['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['dresɪŋ] , [pʊt] [ɒn] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .
sprinkle over the dressing , put on another layer of buttered bread .
撒 超过 这 敷料 , 放 在 其他 层 的 涂黄油的 面包 .

撒上调味料，再放上一层涂了黄油的面包。

[pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪ,æŋgl] .
Press together , trim the crusts and cut into triangles .
按 一起 , 修剪 这 外壳 和 切 进入 三角形 .

捏合在一起，切掉面包皮，切成三角形。

[hiːp] [ðiːz] [æt; ət] [wʌns] [ɒn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] . -
Heap these at once on a napkin and send to the table . 31
堆 这些 在 一次 在 一个 餐巾 和 发送 到 这 桌子 . -

把这些食物立刻堆在餐巾纸上，然后送到桌上。31

['kʌrid] ['ɔɪstə(r)] ['sænwɪtʃz]
Curried Oyster Sandwiches
咖喱 牡蛎 三明治

咖喱牡蛎三明治

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [teɪk] [,aɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] [ləʊf] ;
Butter a slice of bread before you take it off the loaf ;
黄油 一个 片 的 面包 前 你 拿 它 离开 这 面包 ;

在将面包片从面包上取下之前，先在上面涂上黄油;

[kʌt] [,aɪ 'tiː] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] .
cut it about a half inch thick and remove the crusts .
切 它 关于 一个 一半 英寸 厚的 和 消除 这 外壳 .

切成约半英寸厚的片，去掉面包皮。

[fɜːst] [ɒv; əv] [ɔːl] ,
First of all ,
第一的 的 全部 ,

首先，

['kʌvə(r)] [iːtʃ] [slaɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv][hɑːd] - [bɔɪld] [eg] [ðæt][hæz; həz] [biːn] [prest]
cover each slice with a thin layer of hard - boiled egg that has been pressed
覆盖 每个 片 和 一个 薄的 层 的 难的 - 煮沸 蛋 那 有 到过 按下

[θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] .
through a sieve or chopped very fine .
通过 一个 筛 或者 切碎 非常 美好的 .

在每片面包上铺上一层薄薄的煮鸡蛋，鸡蛋要用筛子压过或者切碎。

[ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] ['sænwɪtʃ] [pʊt][ðə; ði][sɒft] [pɑːts] [ɒv; əv][sɪks] ['pɪkld] ['ɔɪstə(r)z] .
In the center of this sandwich put the soft parts of six pickled oysters .
在 这 中心 的 这 三明治 放 这 柔软的 部分 的 六 腌制 牡蛎 .

在这款三明治的中间放上六只腌牡蛎的嫩肉。

[pʊt][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɔːspən] ;
Put a tablespoonful of butter and one of flour into a little saucepan ;
放 一个 一汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 进入 一个 小的 平底锅 ;

在一个小平底锅里放入一汤匙黄油和一汤匙面粉；

[mɪks] [wɪ'ðaʊt] ['meltɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] ,
mix without melting ; add a gill of thick cream ,
混合 没有 融化 ; 添加 一个 鳃 的 厚的 奶油 ,

搅拌均匀，无需融化；加入少许浓奶油。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʌnjən][dʒuːs][ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf]
a teaspoonful of onion juice and a teaspoonful of curry and a half
一个 一茶匙 的 洋葱 汁 和 一个 一茶匙 的 咖喱 和 一个 一半

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tɜːmərɪk] .
teaspoonful of turmeric .
一茶匙 的 姜黄 .

一茶匙洋葱汁、一茶匙咖喱粉和半茶匙姜黄粉。

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ; [biːt] [ænd; ənd][stænd] [ə'weɪ] [ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] [kəʊld] .
Bring to boiling point ; beat and stand away until perfectly cold .
带来 到 沸腾 观点 ; 打 和 站立 离开 直到 完美 寒冷的 .

将水烧开；搅拌后静置冷却至完全冷却。

[wen] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [ðə; ði] ['sænwɪtʃz] ,
When you are ready to serve the sandwiches ,
什么时候 你 是 准备好 到 服务 这 三明治 ,

当你准备好上三明治时，

['kʌvə(r)] [iːtʃ] [wʌn] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] [sɔːs] ; [pʊt][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [bred] [ɒn][tɒp] ,
cover each one with a thin layer of this sauce ; put a slice of bread on top ,
覆盖 每个 一 和 一个 薄的 层 的 这 酱 ; 放 一个 片 的 面包 在 顶部 ,

在每个面包片上薄薄地涂上一层酱汁；再放上一片面包。

[pres] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
press together , and serve .
按 一起 , 和 服务 .

压紧，即可食用。

[ðə; ði] [sɔːs] [mʌst; məst][nɒt][gəʊ]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['sænwɪtʃz] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] ;
The sauce must not go over the sandwiches until you are ready to serve ;
这 酱 必须 不是 去 超过 这 三明治 直到 你 是 准备好 到 服务 ;

酱汁必须在准备上菜时才能淋在三明治上；

[ænd; ənd] [ðen] , [rɪ'membə(r)] , [juː; jʊ][hæv; həv][bʌt; bət][wʌn]['leɪə(r)] [bɪ'twiːn] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] .
and then , remember , you have but one layer between two slices of bread .
和 然后 , 记住 , 你 有 但 一 层 之间 二 切片 的 面包 .

记住，两片面包之间只有一层。32

['kʌrid] [eg] ['sænwɪtʃz]
Curried Egg Sandwiches
咖喱 蛋 三明治

咖喱蛋三明治

[hɑːd] [bɔɪl] [fɔː(r)] [egz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [jəʊk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['waɪts] ; [tʃɒp] [ðə; ði] ['waɪts] ['veri] ,
Hard boil four eggs , remove the yolks from the whites ; chop the whites very ,
难的 熬 四 鸡蛋 , 消除 这 蛋黄 从 这 白人 ; 劈 这 白人 非常 ,

将四个鸡蛋煮熟，取出蛋黄，将蛋白切碎。

['veri] [faɪn] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [jəʊk] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
very fine , and press the yolks through a sieve .
非常 美好的 , 和 按 这 蛋黄 通过 一个 筛 .

非常细腻，然后用筛子将蛋黄压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [jəʊk] ['grædʒuəli] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ,
Add to the yolks gradually four tablespoonfuls of melted butter or olive oil ,
添加 到 这 蛋黄 逐步地 四 汤匙 的 融化 黄油 或者 橄榄 油 ,

将四汤匙融化的黄油或橄榄油逐渐加入蛋黄中，

[ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] ,
a half teaspoonful of salt , a teaspoonful of onion juice , a half teaspoonful of curry ,
一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 一茶匙 的 洋葱 汁 , 一个 一半 一茶匙 的 咖喱 ,

半茶匙盐，一茶匙洋葱汁，半茶匙咖喱粉，

[ænd; ənd] [rʌb] [ʌn'tɪl] ['θʌrəli] [smuːð] .
and rub until thoroughly smooth .
和 擦 直到 彻底 光滑的 .

揉搓至完全光滑。

[spred] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] , ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jəʊk] ['mɪkstʃə(r)] ,
Spread thin slices of bread , cover them with a very thin layer of the yolk mixture ,
传播 薄的 切片 的 面包 , 覆盖 他们 和 一个 非常 薄的 层 的 这 蛋黄 混合物 ,

将面包切成薄片，在上面涂上一层非常薄的蛋黄混合物，

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃɒpt] ['waɪts] , [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .
then a layer of the chopped whites , another slice of buttered bread .
然后 一个 层 的 这 切碎 白人 , 其他 片 的 涂黄油的 面包 .

然后铺上一层切碎的蛋白，再放上一片涂了黄油的面包。

[pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪps] .
Press together , trim the crusts and cut into shapes .
按 一起 , 修剪 这 外壳 和 切 进入 形状 .

捏合在一起，修剪掉硬皮，然后切成各种形状。

['kʌrid] [ˌsɑː'diːn] ['sænwɪtʃz]
Curried Sardine Sandwiches
咖喱 沙丁鱼 三明治

咖喱沙丁鱼三明治

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hedz] , [teɪlz] [ænd; ənd] [bəʊnz] [frɒm; frəm] [wʌn] [lɑːdʒ] [bɒks] [ɒv; əv] [sɑː'diːnz] .
Remove the heads , tails and bones from one large box of sardines .
消除 这 头部 , 尾巴 和 骨头 从 一 大的 盒子 的 沙丁鱼 .

从一大箱沙丁鱼中去除鱼头、鱼尾和鱼骨。

[rʌb] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] ,
Rub them to a paste , add a tablespoonful of melted butter ,
擦 他们 到 一个 粘贴 , 添加 一个 一汤匙 的 融化 黄油 ,

将它们揉成糊状，加入一汤匙融化的黄油，

[ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
a half teaspoonful of curry powder and a saltspoonful of salt .
一个 一半 一茶匙 的 咖喱 粉末 和 一个 一勺盐 的 盐 .

半茶匙咖喱粉和一茶匙盐。

[spred] [ðɪs] [ˈmɪkstʃə(r)] [bɪˈtwiːn] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [ˈbʌtəd] [bred] , [pres] [ðə; ði] [tuː] [təˈgeðə(r)] ,
Spread this mixture between slices of buttered bread , press the two together ,
传播 这 混合物 之间 切片 的 涂黄油的 面包 , 按 这 二 一起 ,

将混合物涂抹在涂抹了黄油的面包片之间，然后将两片面包压在一起。

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [ʃeɪp] . -
trim the crusts and cut into shape . 33
修剪 这 外壳 和 切 进入 形状 . -

去掉面包皮，切成所需形状。33

[ˈkʌrid] [ˈtʃɪkɪn] [ˈsænwɪtʃz]
Curried Chicken Sandwiches
咖喱 鸡 三明治

咖喱鸡肉三明治

[tʃɒp] [səˈfɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] [ˈtʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] .
Chop sufficient cold boiled chicken to make a half pint .
劈 充足的 寒冷的 煮沸 鸡 到 制作 一个 一半 品脱 .

将足够多的冷煮鸡肉切碎，制成半品脱的量。

[rʌb] [təˈgeðə(r)] [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] ;
Rub together one tablespoonful of butter and one tablespoonful of flour ;
擦 一起 一 一汤匙 的 黄油 和 一 一汤匙 的 面粉 ;

将一汤匙黄油和一汤匙面粉揉搓在一起；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][hɑːf] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv][kəʊld] [mɪlk] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˈəʊvə(r)] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [juː; jʊ]
add a half cupful of cold milk , and stir over hot water until you
添加 一个 一半 一杯 的 寒冷的 牛奶 , 和 搅拌 超过 热的 水 直到 你
[hæv; həv][ə; eɪ] [smuːð] ,
have a smooth ,
有 一个 光滑的 ,

加入半杯冷牛奶，再用热水搅拌至顺滑。

[θɪk] [peɪst] .
thick paste .
厚的 粘贴 .

浓稠的糊状物。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [ˈgrædʒuəli][tuː; tə] [ðɪs] , [ˈmæʃɪŋ] [ænd; ənd] [ˈrʌbɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [waɪl] .
Add the chicken gradually to this , mashing and rubbing all the while .
添加 这 鸡 逐步地 到 这 , 捣碎 和 擦 全部 这 尽管 .

将鸡肉慢慢加入其中，一边加入一边捣碎和揉搓。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlev(ə)l] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)] , [ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Add a level teaspoonful of curry powder , a half teaspoonful of salt ,
添加 一个 等级 一茶匙 的 咖喱 粉末 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入一平茶匙咖喱粉，半茶匙盐，

[ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈʌnjən][dʒuːs][ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈlemən][dʒuːs] .
a teaspoonful of onion juice and a teaspoonful of lemon juice .
一个 一茶匙 的 洋葱 汁 和 一个 一茶匙 的 柠檬 汁 .

一茶匙洋葱汁和一茶匙柠檬汁。

[wen] [kəʊld] , [spred] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt]
When cold , spread between layers of buttered bread , trim the crusts and cut
什么时候 寒冷的 , 传播 之间 层 的 涂黄油的 面包 , 修剪 这 外壳 和 切
['ɪntuː] [ʃeɪps] .
into shapes .
进入 形状 .

冷却后，将其涂抹在涂有黄油的面包层之间，切掉面包皮，然后切成各种形状。

['ɔːlməʊst] ['eni] ['bɪts] [ɒv; əv] [left] - ['əʊvə(r)] [miːt] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn]
Almost any bits of left - over meat may be substituted for the chicken
几乎 任何 比特 的 左边 - 超过 肉 可能 是 替代 为了 这 鸡
[ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] ['sænwɪtʃz] [ɒv; əv] [ðɪs] [kaɪnd] .
and made into sandwiches of this kind .
和 制成 进入 三明治 的 这 种类 .

几乎任何剩余的肉都可以代替鸡肉，做成这种三明治。

[kræb] ['sænwɪtʃz]
Crab Sandwiches
螃蟹 三明治

蟹肉三明治

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm] [sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [kræbz] ; [mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful]
Remove the meat from six hard - boiled crabs ; mix it with four tablespoonfuls
消除 这 肉 从 六 难的 - 煮沸 螃蟹 ; 混合 它 和 四 汤匙
[ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] ;
of mayonnaise dressing ;
的 蛋黄酱 敷料 ;

将六只煮熟的螃蟹的蟹肉取出，与四汤匙蛋黄酱拌匀；

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [pres] [tuː] [tə'geðə(r)] ; [trɪm] [ɒf]
put it between slices of bread and butter and press two together ; trim off
放 它 之间 切片 的 面包 和 黄油 和 按 二 一起 ; 修剪 离开
[ðə; ði] [krʌsts] ,
the crusts ,
这 外壳 ,

把它夹在两片涂了黄油的面包片之间，然后把两片面包压在一起；切掉面包皮。

[kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] . -
cut into triangles and serve at once . 34
切 进入 三角形 和 服务 在 一次 . -

切成三角形，立即食用。34

[kræb] [ænd; ənd] ['lɒbstə(r)] ['sænwɪtʃz] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] [mɔː(r)]
Crab and lobster sandwiches should not be allowed to stand for more
螃蟹 和 龙虾 三明治 应该 不是 是 允许 到 站立 为了 更多的
[ðæn; ðən] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
than an hour ,
比 一个 小时 ,

蟹肉和龙虾三明治不应放置超过一小时。

[ænd; ənd] [ðen] [mʌst; məst] [biː; bi] [ræpt] ['keəfəli] [ɪn] [ə; eɪ] [kliːn] , [dæmp] [klɒθ] .
and then must be wrapped carefully in a clean , damp cloth .
和 然后 必须 是 包装 小心 在 一个 干净的 , 潮湿 布 .

然后必须用干净的湿布仔细包裹起来。

[kriːm] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz]
Cream of Chicken Sandwiches
奶油 的 鸡 三明治

奶油鸡肉三明治

[teɪk] [sə'fɪʃ(ə)nt] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] ; [tʃɒp] [ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] ;
Take sufficient white meat of chicken to make a half cup ; chop and pound it ;
拿 充足的 白色的 肉 的 鸡 到 制作 一个 一半 杯子 ; 劈 和 磅 它 ;

取足量鸡胸肉，制成半杯；切碎并捣碎；

[rɪ'djuːs] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] .
reduce it to a paste .
减少 它 到 一个 粘贴 .

将其熬成糊状。

[pʊt] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['grænjʊleɪtɪd] ['dʒelətɪn] [ɪn] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ;
Put a teaspoonful of granulated gelatin in two tablespoonfuls of cold water ;
放 一个 一茶匙 的 颗粒状 明胶 在 二 汤匙 的 寒冷的 水 ;

将一茶匙颗粒状明胶放入两汤匙冷水中；

[ðen] [stænd] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [dɪ'zɒlvd] .
then stand it over the fire until it has dissolved .
然后 站立 它 超过 这 火 直到 它 有 溶解 .

然后把它放在火上，直到它完全溶解。

[wɪp] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [kriːm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .
Whip a half pint of cream to a stiff froth .
鞭 一个 一半 品脱 的 奶油 到 一个 僵硬的 泡沫 .

将半品脱奶油打发至硬性起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['dʒelətɪn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ;
Add the gelatin to the chicken ;
添加 这 明胶 到 这 鸡 ;

将明胶加入鸡肉中；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['hɔːsrædɪʃ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
add a teaspoonful of grated horseradish and a half teaspoonful of salt .
添加 一个 一茶匙 的 磨碎的 辣根 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 .

加入一茶匙磨碎的辣根和半茶匙盐。

[stɜː(r)] [ðɪs] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] ,
Stir this until it begins to thicken ,
搅拌 这 直到 它 开始 到 加厚 ,

搅拌至开始变稠，

[kuːl] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['keəfəli] [ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [stænd] [ˌaɪ 'tiː] [ə'weɪ] [ʌn'tɪl] ['veri] [kəʊld] .
cool and add carefully the whipped cream and stand it away until very cold .
凉爽的 和 添加 小心 这 鞭打 奶油 和 站立 它 离开 直到 非常 寒冷的 .

冷却后小心地加入打发的奶油，静置至完全冷却。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['sænwɪtʃz] ,
When ready to make the sandwiches ,
什么时候 准备好 到 制作 这 三明治 ,

准备制作三明治时，

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [θɪkə] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['juːʒuəl] ['slaɪsɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['sænwɪtʃz] .
butter the bread and cut the slices a little thicker than the usual slices for sandwiches .
黄油 这 面包 和 切 这 切片 一个 小的 较厚 比 这 通常 切片 为了 三明治 .

在面包上涂上黄油，然后切成比平时做三明治的面包片稍厚一些的片。

['kʌvə(r)] [iːtʃ] [slaɪs] [wɪð] [ðɪs] [kriːm] ['mɪkstʃə(r)] ; [trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['sænwɪtʃz] ['ɪntuː] ['fænsi] [ʃeɪps] .
Cover each slice with this cream mixture ; trim off the crusts and cut sandwiches into fancy shapes .
覆盖 每个 片 和 这 奶油 混合物 ; 修剪 离开 这 外壳 和 切 三明治 进入 想要 形状 .

在每片面包上涂抹奶油混合物；切掉面包皮，然后将三明治切成漂亮的形状。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] ['ɒlɪvz] [kʌt] ['ɪntuː] [rɪŋz] .
Garnish the top with olives cut into rings .
装饰 这 顶部 和 橄榄 切 进入 戒指 .

用切成圈状的橄榄装饰顶部。

[ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['sænwɪtʃ] [meɪk] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [maʊnd] [ɒv; əv] ['keɪpəz] ,
In the center of each sandwich make just a little mound of capers ,
在 这 中心 的 每个 三明治 制作 只是 一个 小的 冢 的 刺山柑 ,

在每个三明治的中间放一小堆刺山柑，

['juːzɪŋ] [ðə; ði] ['ɒlɪvz] [æt; ət] [ðə; ði] [fɔː(r)] ['kɔːnəs] ; each35
using the olives at the four corners ; each35
使用 这 橄榄 在 这 四 角落 ; each35

使用四个角上的橄榄；每个35

['sænwɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] ['gɑːniʃ] [ɪn] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] [wei] .
sandwich may be garnished in a different way .
三明治 可能 是 装饰 在 一个 不同的 方式 .

三明治的装饰方式可能有所不同。

['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['seləri] , [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [tɒp] [ə'tætʃt] , [meɪk] ['ɔːlsəʊ] [ə; eɪ] ['prɪti] ['gɑːnɪʃ] .
Little pieces of celery , with the white top attached , make also a pretty garnish .
小的 件 的 芹菜 , 和 这 白色的 顶部 随附的 , 制作 还 一个 漂亮的 装饰 .

切成小段的芹菜，连同白色的顶部，也可以作为漂亮的装饰。

[ðiːz] ['sænwɪtʃz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ] ['sekənd] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] .
These sandwiches are not covered with a second slice of bread .
这些 三明治 是 不是 涵盖 和 一个 第二 片 的 面包 .

这些三明治没有用第二片面包包裹。

['devəld] ['sænwɪtʃz]
Deviled Sandwiches
魔鬼 三明治

魔鬼三明治

[tʃɒp] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kəʊld] , [bɔɪld] [tʌŋ] ['veri] [faɪn] ;
Chop a quarter of a pound of cold , boiled tongue very fine ;
劈 一个 四分之一 的 一个 磅 的 寒冷的 , 煮沸 舌头 非常 美好的 ;

将四分之一磅冷的煮熟的牛舌切成细末；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] ,
add to it two tablespoonfuls of olive oil , a dash of red pepper ,
添加 到 它 二 汤匙 的 橄榄 油 , 一个 短跑 的 红色的 胡椒 ,

加入两汤匙橄榄油，少许红辣椒粉，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] ;
a teaspoonful of Worcestershire sauce , and a saltspoonful of paprika ;
一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 , 和 一个 一勺盐 的 辣椒 ;

一茶匙伍斯特沙司，一茶匙辣椒粉；

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [hɑːd] - [bɔɪld] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [prest] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
mix and add the hard - boiled yolks of three eggs that have been pressed through a sieve .
混合 和 添加 这 难的 - 煮沸 蛋黄 的 三 鸡蛋 那 有 到过 按下 通过 一个 筛 .

混合后，加入三个用筛子压过的煮熟的蛋黄。

[pʊt] [ðɪs] [bɪˈtwiːn] [θɪn] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd][ˈbʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)] [kres] .
Put this between thin slices of bread and butter , and garnish with water cress .
放 这 之间 薄的 切片 的 面包 和 黄油 , 和 装饰 和 水 豆瓣菜 .

将它夹在涂了黄油的薄面包片之间，并用西洋菜装饰。

[eg] [ˈsænwɪtʃz] [nəʊ] . [wʌn]
Egg Sandwiches No . 1
蛋 三明治 不 . 1

鸡蛋三明治1号

[teɪk] [ðə; ði] [hɑːd] - [bɔɪld] [jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] [ænd; ənd] [rʌb] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ,
Take the hard - boiled yolks of six eggs and rub them to a paste ,
拿 这 难的 - 煮沸 蛋黄 的 六 鸡蛋 和 擦 他们 到 一个 粘贴 ,

取六个煮熟的蛋黄，揉搓成糊状。

[ˈædɪŋ] [ˈgrædʒuəli] [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] [ɔɪl] [ɔː(r)] [θɪk] [kriːm] .
adding gradually two tablespoonfuls of olive oil or thick cream .
添加 逐步地 二 汤匙 的 橄榄 油 或者 厚的 奶油 .

逐渐加入两汤匙橄榄油或浓奶油。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv][pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə] , [wʌn] - [hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Add a dash of paprika , one - half teaspoonful of salt ,
添加 一个 短跑 的 辣椒 , 一 - 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入少许辣椒粉，半茶匙盐，

[spred] [ænd; ənd] [ˈfɪnɪʃ] [prɪˈsaɪsli] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [tʌŋ] [ˈsænwɪtʃ] . -
spread and finish precisely the same as tongue sandwich . 36
传播 和 结束 恰恰 这 相同的 作为 舌头 三明治 . -

涂抹和完成的方式与舌头三明治完全相同。36

[eg] [ˈsænwɪtʃz] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː]
Egg Sandwiches No . 2
蛋 三明治 不 . 2

鸡蛋三明治2号

[pʊt] [θɪn] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [bɪˈtwiːn] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [braʊn] [bred] [ænd; ənd][ˈbʌtə(r)] ;
Put thin slices of hard - boiled eggs between slices of brown bread and butter ;
放 薄的 切片 的 难的 - 煮沸 鸡蛋 之间 切片 的 棕色的 面包 和 黄油 ;

将薄薄的煮鸡蛋片夹在涂有黄油的黑面包片之间；

[dʌst] [ðə; ði] [eg] [ˈslaɪtli] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .
dust the egg slightly with salt and pepper .
灰尘 这 蛋 轻微地 和 盐 和 胡椒 .

在鸡蛋上轻轻撒上盐和胡椒粉。

[trɪm] [ðə; ði] [ˈedʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈsænwɪtʃz] [wɪð] [ˈaɪðə(r)] [kres] [ɔː(r)] [ˈletɪs] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː] [ˈtraɪˌæŋgl] [ɔː(r)] [skˈweəz] .
Trim the edges of the sandwiches with either cress or lettuce , and cut into triangles or squares .
修剪 这 边缘 的 这 三明治 和 任何一个 豆瓣菜 或者 莴苣 , 和 切 进入 三角形 或者 正方形 .

用豆瓣菜或生菜装饰三明治的边缘，然后切成三角形或正方形。

[fɪʃ] ['sænwɪtʃz]
Fish Sandwiches
鱼 三明治

鱼肉三明治

[rʌb] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kəʊld] , [bɔɪld] [fɪʃ] ;
Rub to a smooth paste a quarter of a pound of cold , boiled fish ;
擦 到 一个 光滑的 粘贴 一个 四分之一 的 一个 磅 的 寒冷的 , 煮沸 鱼 ;

将四分之一磅冷煮鱼肉揉搓成光滑的糊状；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ,
add half a teaspoonful of Worcestershire sauce , a tablespoonful of olive oil ,
添加 一半 一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 , 一个 一汤匙 的 橄榄 油 ,
[ə; eɪ] [hɑːf] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
a half saltspoonful of salt ,
一个 一半 一勺盐 的 盐 ,

加入半茶匙伍斯特沙司、一汤匙橄榄油、半茶匙盐，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] .
and a half saltspoonful of black pepper .
和 一个 一半 一勺盐 的 黑色的 胡椒 .

以及半勺盐和黑胡椒粉。

[spred] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ɒn] [ðə; ði] [ləʊf] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ɒf] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɪntʃ] [ɪn]
Spread the slices of bread on the loaf , cut them off about a half inch in
传播 这 切片 的 面包 在 这 面包 , 切 他们 离开 关于 一个 一半 英寸 在
['θɪknəs] ;
thickness ;
厚度 ;

将面包片铺在面包上，切成约半英寸厚的片状；

[trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] , [pʊt] [ɒn] [iːtʃ] [slaɪs] ['deɪnti] ['letɪs] [liːvz] ,
trim off the crusts , put on each slice dainty lettuce leaves ,
修剪 离开 这 外壳 , 放 在 每个 片 纤巧 莴苣 树叶 ,

去掉面包皮，在每片面包上放上嫩嫩的生菜叶，

[ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] ['sentə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [fɪʃ] ['mɪkstʃə(r)] .
and fill the center with the fish mixture .
和 充满 这 中心 和 这 鱼 混合物 .

然后将鱼肉混合物填入中间。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [hæv; həv] [trɪmd] [ðə; ði]
Cover with another layer of buttered bread from which you have trimmed the
覆盖 和 其他 层 的 涂黄油的 面包 从 哪个 你 有 修剪过的 这
[krʌsts] ,
crusts ,
外壳 ,

在上面盖上另一层涂了黄油的面包，面包皮要切掉。

[ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] .
and press the two together .
和 按 这 二 一起 .

然后将两者压在一起。

[fleɪkt] [fɪʃ] ['sænwɪtʃz]
Flaked Fish Sandwiches
片状的 鱼 三明治

鱼片三明治

[fleɪk] [kəʊld] [bɔɪld] [waɪt] [fleʃt] [fɪʃ] ,
Flake cold boiled white fleshed fish ,
薄片 寒冷的 煮沸 白色的 有血有肉的 鱼 ,

冷煮白肉鱼片

[dʌst] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)][ænd; ənd][ˈsprɪŋk(ə)l][ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ˈlemən][dʒuːs] .
dust it with salt and pepper and sprinkle it with lemon juice .
灰尘 它 和 盐 和 胡椒 和 撒 它 和 柠檬 汁 .

撒上盐和胡椒粉，再淋上柠檬汁。

[ˈbʌtə(r)] [θɪn] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] brown37
Butter thin slices of brown37
黄油 薄的 切片 的 brown37

黄油薄片棕色37

[bred] ; [duː; də][nɒt] [trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] .
bread ; do not trim off the crusts .
面包 ; 做 不是 修剪 离开 这 外壳 .

面包；不要去掉面包皮。

[pʊt][ɒn][wʌn][slaɪs][ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv] [θɪn] [krɪsp][ˈkjuːkʌmbə(r)] , [ˈkʌvə(r)] [ðɪs] [wɪð] [fleɪkt] [fɪʃ] ,
Put on one slice a layer of thin crisp cucumber , cover this with flaked fish ,
放 在 一 片 一个 层 的 薄的 脆 黄瓜 , 覆盖 这 和 片状的 鱼 ,

放上一片薄脆的黄瓜片，再铺上鱼片。

[pʊt][ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪəˈneɪz] [ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)] , [pʊt][ɒn][əˈnʌðə(r)][ˈleɪə(r)][ɒv; əv]
put a tablespoonful of mayonnaise in the center , put on another layer of
放 一个 一汤匙 的 蛋黄酱 在 这 中心 , 放 在 其他 层 的
[tʃɒpt] [kres] ,
chopped cress ,
切碎 豆瓣菜 ,

在中间放一汤匙蛋黄酱，再铺上一层切碎的西洋菜。

[ðen] [ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] [ˈbʌtəd] [braʊn] [bred] .
then a slice of buttered brown bread .
然后 一个 片 的 涂黄油的 棕色的 面包 .

然后是一片涂了黄油的黑面包。

[pres] [təˈgeðə(r)][ænd; ənd][kʌt][ˈɪntuː] [hɑːvz] .
Press together and cut into halves .
按 一起 和 切 进入 一半 .

合拢后切成两半。

[ˈspæniʃ] [ˈsænwɪtʃz]
Spanish Sandwiches
西班牙语 三明治

西班牙三明治

[mæʃ] [ðə; ði][hɑːd] - [bɔɪld] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [twelv] [bɔɪld] [ʃrɪmps] ,
Mash the hard - boiled yolks of three eggs , add twelve boiled shrimps ,
捣碎 这 难的 - 煮沸 蛋黄 的 三 鸡蛋 , 添加 十二 煮沸 虾 ,

将三个煮熟的鸡蛋的蛋黄捣碎，加入十二只煮熟的虾，

[ˈaɪðə(r)] [ˈpaʊndɪd] [ɪn][ə; eɪ][ˈmɔːtə(r)][ɔː(r)] [tʃɒpt] [ˈveri] [faɪn] .
either pounded in a mortar or chopped very fine .
任何一个 猛击 在 一个 砂浆 或者 切碎 非常 美好的 .

要么用研钵捣碎，要么切成细末。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [ˈteiblˌspuːnful] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] [ɔɪl][ɔː(r)][ˈbʌtə(r)] , [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ]
Add three tablespoonfuls of olive oil or butter , a tablespoonful of tomato
添加 三 汤匙 的 橄榄 油 或者 黄油 , 一个 一汤匙 的 番茄
[ˈkætsəp; ˈkætsʌp] ,
catsup ,
番茄酱 ,

加入三汤匙橄榄油或黄油，一汤匙番茄酱，

[tuː] [ˈsɔːltspuːnful] [ɒv; əv][pəˈpriːkə; ˈpæprɪkə] , [fɔː(r)] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈpɑːsli] , [ə; eɪ]
two saltspoonfuls of paprika , four tablespoonfuls of chopped parsley , a
二 几勺盐 的 辣椒 ， 四 汤匙 的 切碎 香菜 ， 一个
[hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
half teaspoonful of salt ,
一半 一茶匙 的 盐 ，

两勺辣椒粉，四汤匙切碎的欧芹，半茶匙盐，

[ænd; ənd][æt; ət][lɑːst][stɜː(r)][ɪn][fɔː(r)] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ˌmeɪəˈneɪz] [ˈdresɪŋ] .
and at last stir in four tablespoonfuls of mayonnaise dressing .
和 在 最后的 搅拌 在 四 汤匙 的 蛋黄酱 敷料 .

最后拌入四汤匙蛋黄酱。

[spred] [ðɪs] [bɪˈtwiːn] [θɪn] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [ˈbʌtəd] [bred] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː]
Spread this between thin slices of buttered bread , trim the crusts and cut into
传播 这 之间 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 ， 修剪 这 外壳 和 切 进入
[ʃeɪp] .
shape .
形状 .

将馅料涂抹在涂有黄油的薄面包片之间，切掉面包皮，然后切成形状。

[ˈsæmən] [ˈsænwɪtʃz]
Salmon Sandwiches
三文鱼 三明治

三文鱼三明治

[fleɪk] [kəʊld] [bɔɪld] [ˈsæmən] , [ɔː(r)][ˈəʊpən][ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv][ˈsæmən] ,
Flake cold boiled salmon , or open a can of salmon ,
薄片 寒冷的 煮沸 三文鱼 ， 或者 打开 一个 能 的 三文鱼 ，

将冷的煮熟的鲑鱼切成片，或者打开一罐鲑鱼。

[dreɪn] [ˌaɪ ˈtiː] [friː] [frɒm; frəm] [ɔɪl] [ænd; ənd] [breɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] [əˈpɑːt] [ɪn] [gʊd] - [saɪzd] [fleɪks] ;
drain it free from oil and break the fish apart in good - sized flakes ;
流走 它 自由的 从 油 和 休息 这 鱼 除 在 好的 - 尺寸 薄片 ；

沥干鱼油，并将鱼肉掰成大小合适的薄片；

[ˈsprɪŋk(ə)l] [ðem; ðəm] [wɪð] [sɔːlt] , [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [ˈlemən] [dʒuːs] .
sprinkle them with salt , pepper and lemon juice .
撒 他们 和 盐 ， 胡椒 和 柠檬 汁 .

撒上盐、胡椒粉和柠檬汁。

Butter38
Butter38
Butter38

Butter38

[ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [ɔː(r)] [braʊn] [bred] , [ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][ˈsæmən] ,
slices of whole wheat or brown bread , cover with a layer of the salmon ,
切片 的 所有的 小麦 或者 棕色的 面包 ， 覆盖 和 一个 层 的 这 三文鱼 ，

将全麦面包或黑麦面包切片，铺上一层鲑鱼片，

[ðen] [ə; eɪ] [θɪk] [ˈleɪə(r)][ɒv; əv] [tʃɒpt] [kres] [ɔː(r)] [ˈʃredɪd] [ˈseləri] .
then a thick layer of chopped cress or shredded celery .
然后 一个 厚的 层 的 切碎 豆瓣菜 或者 碎 芹菜 .

然后铺上一层厚厚的切碎的豆瓣菜或芹菜丝。

[pʊt] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪəˈneɪz] [ɪn][ðə; ði][ˈmɪd(ə)l][ænd; ənd][ˈkʌvə(r)] [wɪð] [əˈnʌðə(r)] [slaɪs]
Put a tablespoonful of mayonnaise in the middle and cover with another slice
放 一个 一汤匙 的 蛋黄酱 在 这 中间 和 覆盖 和 其他 片
[ɒv; əv] [ˈbʌtəd] [bred] .
of buttered bread .
的 涂黄油的 面包 .

在中间放一汤匙蛋黄酱，再盖上一片涂了黄油的面包。

[pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
Press together , trim the crusts and cut into triangles .
按 一起 , 修剪 这 外壳 和 切 进入 三角形 .

捏合在一起，切掉面包皮，切成三角形。

['swiːdɪʃ] ['sænwɪtʃz]
Swedish Sandwiches
瑞典 三明治

瑞典三明治

[fleɪk] ['eni] [kəʊld] [kʊkt] [fɪʃ] , [dʌst] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .
Flake any cold cooked fish , dust it with salt , pepper and lemon juice .
薄片 任何 寒冷的 煮熟 鱼 , 灰尘 它 和 盐 , 胡椒 和 柠檬 汁 .

将任何冷熟鱼撕成小块，撒上盐、胡椒粉和柠檬汁。

[rʌb] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ,
Rub the bottom of a bowl with a clove of garlic , add a half cupful of mayonnaise ,
擦 这 底部 的 一个 碗 和 一个 丁香 的 蒜 , 添加 一个 一半 一杯 的 蛋黄酱 ,

用一瓣蒜擦拭碗底，加入半杯蛋黄酱，

[fɔː(r)] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['gəːkinz] , [twelv] [tʃɒpt] ['ɒlɪvz] [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['keɪpəz] .
four finely chopped gherkins , twelve chopped olives and two tablespoonfuls of capers .
四 精细地 切碎 小黄瓜 , 十二 切碎 橄榄 和 二 汤匙 的 刺山柑 .

四个切碎的酸黄瓜，十二个切碎的橄榄和两汤匙刺山柑。

[mɪks] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
Mix and stir in two tablespoonfuls of finely chopped parsley .
混合 和 搅拌 在 二 汤匙 的 精细地 切碎 香菜 .

拌入两汤匙切碎的欧芹。

[spred] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [pleɪn] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] ,
Spread a thin layer of this dressing over a plain slice of bread ,
传播 一个 薄的 层 的 这 敷料 超过 一个 清楚的 片 的 面包 ,

在一片普通的面包上薄薄地涂抹一层这种酱料。

[duː; də] [nɒt] ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [bred] , ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [fɪʃ] , [pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə; eɪ] [krɪsp] ['letɪs] [liːf] ,
do not butter the bread , cover it with fish , put on top a crisp lettuce leaf ,
做 不是 黄油 这 面包 , 覆盖 它 和 鱼 , 放 在 顶部 一个 脆 莴苣 叶子 ,

不要在面包上抹黄油，盖上鱼肉，再放上一片脆嫩的生菜叶。

[ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [spred] [wɪð] [ðə; ði] ['dresɪŋ] .
then cover with another slice of bread that has been spread with the dressing .
然后 覆盖 和 其他 片 的 面包 那 有 到过 传播 和 这 敷料 .

然后盖上另一片涂有酱料的面包。

[pres] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] . -
Press , trim the crusts and cut into fingers . 39
按 , 修剪 这 外壳 和 切 进入 手指 . -

压平，去掉硬皮，切成条状。39

[frentʃ] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz]
French Chicken Sandwiches
法语 鸡 三明治

法式鸡肉三明治

[tʃɒp] [ðə; ði] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv][wʌn] ['tʃɪkɪn] ['veri] [faɪn] ; [paʊnd] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] .
Chop the white meat of one chicken very fine ; pound to a paste .
劈 这 白色的 肉 的 一 鸡 非常 美好的 ; 磅 到 一个 粘贴 .

将一只鸡的鸡胸肉剁成细末，捣成糊状。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] .
Add one - half teaspoonful of salt and a dash of red pepper .
添加 一 - 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 短跑 的 红色的 胡椒 .

加入半茶匙盐和少许红辣椒粉。

['kʌvə(r)][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['dʒelətɪn] , [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [səʊk]
Cover one tablespoonful of gelatin , with a tablespoonful of cold water , soak
覆盖 一 一汤匙 的 明胶 , 和 一个 一汤匙 的 寒冷的 水 , 浸泡
[ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] ,
it for about five minutes ,
它 为了 关于 五 分钟 ,

取一汤匙明胶，用一汤匙冷水浸泡约五分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ten] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] ;
then add to it ten tablespoonfuls of thick cream ;
然后 添加 到 它 十 汤匙 的 厚的 奶油 ;

然后加入十汤匙浓奶油；

[stænd] [ðɪs] ['əʊvə(r)] ['tiːketl] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl]['dʒelətɪn][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
stand this over teakettle and stir until gelatin is dissolved .
站立 这 超过 茶壶 和 搅拌 直到 明胶 是 溶解 .

将此容器置于茶壶上方，搅拌至明胶溶解。

[naʊ] , [biːt] ['ɪntuː] [ðɪs] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [stænd][ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd][ɪn][ə; eɪ][skweə(r)][pæn][ʌn'tɪl][kəʊld] .
Now , beat into this the chicken , stand it aside in a square pan until cold .
现在 , 打 进入 这 这 鸡 , 站立 它 旁边 在 一个 正方形 平底锅 直到 寒冷的 .

现在，将鸡肉拌入其中，放在方形烤盘中冷却。

[kʌt] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ; [pʊt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ;
Cut the chicken into very thin slices ; put a slice on a slice of buttered bread ;
切 这 鸡 进入 非常 薄的 切片 ; 放 一个 片 在 一个 片 的 涂黄油的 面包 ;

将鸡肉切成极薄的片；取一片放在涂了黄油的面包片上；

['kʌvə(r)] [ðɪs] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [ʃeɪp] .
cover this with another slice of bread and cut into shape .
覆盖 这 和 其他 片 的 面包 和 切 进入 形状 .

用另一片面包盖住，然后切成形状。

[geɪm] ['sænwɪtʃz]
Game Sandwiches
游戏 三明治

野味三明治

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [brests] [frɒm; frəm] [tuː] ['pɑːtrɪdʒ] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [beɪkt] [ɔː(r)] ['rəʊstɪd] .
Remove the breasts from two partridges after they have been baked or roasted .
消除 这 乳房 从 二 鹧鸪 后 他们 有 到过 烘焙 或者 烤 .

将两只烤熟或煎熟的鹧鸪的胸肉取出。

[tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] ['rɑːðə(r)] [faɪn] ; [rɪ'djuːs] [tuː] [sɑː'diːnz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] .
Chop the meat rather fine ; reduce two sardines to a paste .
劈 这 肉 相当 美好的 ; 减少 二 沙丁鱼 到 一个 粘贴 .

将肉剁碎；将两条沙丁鱼熬成糊状。

[waɪl] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['mæʃɪŋ] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli] [ə'baʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful]
While you are mashing the sardines , add gradually about two tablespoonfuls
尽管 你 是 捣碎 这 沙丁鱼 ， 添加 逐步地 关于 二 汤匙
[ɒv; əv] [sɒft] ['bʌtə(r)] ,
of soft butter ,
的 柔软的 黄油 ，

在捣碎沙丁鱼的同时，逐渐加入约两汤匙软化的黄油。

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
a dash of red pepper and a half teaspoonful of salt .
一个 短跑 的 红色的 胡椒 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 .

少许红辣椒粉和半茶匙盐。

[spred] [ðə; ði] [bred] [fɜːst] [wɪð] [ðə; ði] [ˌsɑː'diːn] [peɪst] ; [ðen] ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][ðə; ði] [tʃɒpt] [geɪm]
Spread the bread first with the sardine paste ; then sprinkle over the chopped game
传播 这 面包 第一的 和 这 沙丁鱼 粘贴 ； 然后 撒 超过 这 切碎 游戏
;
;
;

先在面包上涂抹沙丁鱼酱；然后撒上切碎的野味；

[dʌst] [ðɪs] [wɪð] salt40
dust this with salt40
灰尘 这 和 salt40

撒上盐40

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pepə(r)] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] , [pres] ['laɪtli] ; [trɪm] ['ɪntuː]
and a little pepper ; cover with another slice of bread , press lightly ; trim into
和 一个 小的 胡椒 ； 覆盖 和 其他 片 的 面包 ， 按 轻轻 ； 修剪 进入
[ʃeɪp] .
shape .
形状 .

再撒上一点胡椒粉；盖上另一片面包，轻轻按压；修整成形状。

['dʒɜːmən] ['sænwɪtʃz]
German Sandwiches
德语 三明治

德国三明治

[kʌt] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [raɪ] [bred] ; ['bʌtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [teɪk] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði][ləʊf] .
Cut thin slices of rye bread ; butter before you take them from the loaf .
切 薄的 切片 的 黑麦 面包 ； 黄油 前 你 拿 他们 从 这 面包 .

将黑麦面包切成薄片；在从面包上取下之前涂上黄油。

[spred] [iːtʃ] [slaɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv]['lɪmbɜːgə(r)] [tʃiːz] .
Spread each slice with a thin layer of limburger cheese .
传播 每个 片 和 一个 薄的 层 的 林堡 奶酪 .

在每片面包上涂抹一层薄薄的林堡干酪。

[kʌt] [bə'ləʊnjə; bə'lɒnjə] ['sɒsɪdʒ] ['ɪntuː][ðə; ði] ['θɪnɪst] ['pɒsəb(ə)l]['slaɪsɪz] ; ['kʌvə(r)][ðə; ði]['lɪmbɜːgə(r)] [wɪð]
Cut bologna sausage into the thinnest possible slices ; cover the limburger with
切 博洛尼亚 香肠 进入 这 最薄 可能的 切片 ； 覆盖 这 林堡 和
[ðə; ði] [slaɪst] [bə'ləʊnjə; bə'lɒnjə] ,
the sliced bologna ,
这 切片 博洛尼亚 ，

将博洛尼亚香肠切成尽可能薄的片；将切好的博洛尼亚香肠片铺在林堡饼上。

[ænd; ənd] [ðen] [ə; eɪ] [θɪn] [piːs] [ɒv; əv] ['pʌmpənɪkl] ;
and then a thin piece of pumpernickel ;
和 然后 一个 薄的 片 的 黑麦面包 ；

然后是一小片黑麦面包；

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['kəʊtɪd] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [tʃiːz]
cover with another slice of bread that has been coated with a layer of cheese
覆盖 和 其他 片 的 面包 那 有 到过 涂层 和 一个 层 的 奶酪
.
:
.

盖上另一片涂有奶酪的面包。

[pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] ; [duː; də] [nɒt] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] .
Press the two together ; do not remove the crusts .
按 这 二 一起 ; 做 不是 消除 这 外壳 .

将两者压在一起；不要去除外皮。

[sɜːv] [ɒn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['wɪkə(r)] ['bɑːskɪt] .
Serve on a napkin in a wicker basket .
服务 在 一个 餐巾 在 一个 柳条 篮子 .

用餐巾盛于柳条篮中。

[hæm] ['sænwɪtʃz]
Ham Sandwiches
火腿 三明治

火腿三明治

[tʃɒp] [kəʊld] [bɔɪld] [hæm] ['veri] [faɪn] .
Chop cold boiled ham very fine .
劈 寒冷的 煮沸 火腿 非常 美好的 .

将冷煮火腿切成极细的丁。

[tuː; tə] [iːtʃ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ðɪs] [hæm] , ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [biːn] [tʃɒpt] ,
To each cupful of this ham , after it has been chopped ,
到 每个 一杯 的 这 火腿 , 后 它 有 到过 切碎 ,

每杯切碎的火腿，

[stɜː(r)] [ɪn] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
stir in two tablespoonfuls of melted butter ,
搅拌 在 二 汤匙 的 融化 黄油 ,

拌入两汤匙融化的黄油，

[dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
dash of red pepper and about one - half teaspoonful of onion juice .
短跑 的 红色的 胡椒 和 关于 一 - 一半 一茶匙 的 洋葱 汁 .

少许红辣椒粉和约半茶匙洋葱汁。

[hæv; həv] [bred] [sə'fɪʃntli] [steɪl] [tuː; tə] [kʌt] ['naɪsli] .
Have bread sufficiently stale to cut nicely .
有 面包 足够 陈旧 到 切 很好 .

面包要足够硬，以便能切得好看。

[rɪ'muːv] [end] [krʌst] , ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] [slaɪs] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] ,
Remove end crust , butter and cut a very thin slice ; remove the crusts ,
消除 结尾 地壳 , 黄油 和 切 一个 非常 薄的 片 ; 消除 这 外壳 ,

去掉面包皮的两端，抹上黄油，切成很薄的一片；去掉面包皮。

[ænd; ənd] [spred] [wɪð] [ðə; ði] [hæm] [peɪst] .
and spread with the ham paste .
和 传播 和 这 火腿 粘贴 .

然后涂上火腿酱。

[sɜːv] [seɪm] [æz; əz] [tʌŋ] ['sænwɪtʃz] . -
Serve same as tongue sandwiches . 41
服务 相同的 作为 舌头 三明治 . -

做法与牛舌三明治相同。41

['ɪndiən] ['sænwɪtʃz]
Indian Sandwiches
印度 三明治

印度三明治

[teɪk] [tuː] [sɑː'diːnz] , [rɪ'muːv] [skɪn] [ænd; ənd] [baʊnz] , [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['mɔːtə(r)] [ænd; ənd] [paʊnd] [faɪn] ;
Take two sardines , remove skin and bones , put them into mortar and pound fine ;
拿 二 沙丁鱼 ， 消除 皮肤 和 骨头 ， 放 他们 进入 砂浆 和 磅 美好的 ；

取两条沙丁鱼，去皮去骨，放入研钵中捣成粉末；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [peɪst] ,
add a teaspoonful of anchovy paste ,
添加 一个 一茶匙 的 凤尾鱼 粘贴 ，

加入一茶匙凤尾鱼酱，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [hɑːd] - [bɔɪld] [jəʊk] [ɒv; əv] [sɪks] [egz] ,
a dash of salt and red pepper and the hard - boiled yolks of six eggs ,
一个 短跑 的 盐 和 红色的 胡椒 和 这 难的 - 煮沸 蛋黄 的 六 鸡蛋 ，

少许盐和红辣椒粉，以及六个煮熟的蛋黄。

[rʌbd] [smuːð] ; [stɜː(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [æt; ət] [ðə; ði] [lɑːst] .
rubbed smooth ; stir two tablespoonfuls of olive oil into the mixture at the last .
摩擦 光滑的 ； 搅拌 二 汤匙 的 橄榄 油 进入 这 混合物 在 这 最后的 .

揉搓至光滑；最后将两汤匙橄榄油拌入混合物中。

[kʌt] [bred] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [rɪ'muːv] [krʌsts] , [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] ['kres(ə)nt] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] ,
Cut bread into slices about half an inch thick , remove crusts , then cut into crescent - shaped pieces ,
切 面包 进入 切片 关于 一半 一个 英寸 厚的 ， 消除 外壳 ， 然后 切 进入 新月 - 形状 件 ，

将面包切成约半英寸厚的片，去掉面包皮，然后切成新月形块状。

[təʊst] , ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] , [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
toast , butter and cover with the mixture , serve at once .
吐司 ， 黄油 和 覆盖 和 这 混合物 ， 服务 在 一次 .

烤面包，涂上黄油，淋上混合物，立即食用。

['letɪs] ['sænwɪtʃz]
Lettuce Sandwiches
莴苣 三明治

生菜三明治

[hæv; həv] [bred] [meɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] , [skweə(r)] [ləʊf] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [krʌst] [frɒm; frəm] [wʌn] [end] ,
Have bread made into a large , square loaf , take off the crust from one end ,
有 面包 制成 进入 一个 大的 ， 正方形 面包 ， 拿 离开 这 地壳 从 一 结尾 ，

将面包烤成一个大的方形面包，去掉一端的面包皮。

['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] .
butter and then cut into slices .
黄油 和 然后 切 进入 切片 .

涂上黄油，然后切成片。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːt] [ɒv; əv] ['letɪs] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [waɪp] [ˌaɪ 'tiː] ['pɜːfɪktli] [draɪ] ; [hæv; həv] ['redi]
Take the white part of lettuce , wash and wipe it perfectly dry ; have ready
拿 这 白色的 部分 的 莴苣 , 洗 和 擦拭 它 完美 干燥 ; 有 准备好
[θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ,
three hard - boiled eggs ,
三 难的 - 煮沸 鸡蛋 ,

取生菜的白色部分，洗净并擦干；准备好三个煮熟的鸡蛋。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [jəʊk] ,
remove the yolks ,
消除 这 蛋黄 ,

去除蛋黄，

[pʊt] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [rʌb] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [smuːð] [peɪst] [wɪð] [fɔː(r)]
put them through a sieve and rub to a perfectly smooth paste with four
放 他们 通过 一个 筛 和 擦 到 一个 完美 光滑的 粘贴 和 四
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['veri] [θɪk] [kriːm] .
tablespoonfuls of very thick cream .
汤匙 的 非常 厚的 奶油 .

将它们过筛，然后与四汤匙浓稠的奶油一起揉搓成光滑的糊状。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ðen] [stɜː(r)] [ɪn] [ə'baʊt] [fɔː(r)]
Add one - half tablespoonful lemon juice and then stir in about four
添加 一 - 一半 一汤匙 柠檬 汁 和 然后 搅拌 在 关于 四
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] ;
tablespoonfuls of whipped cream ;
汤匙 的 鞭打 奶油 ;

加入半汤匙柠檬汁，然后拌入约四汤匙鲜奶油；

['siːz(ə)n] [wɪð] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
season with red pepper and add teaspoonful of salt .
季节 和 红色的 胡椒 和 添加 一茶匙 的 盐 .

用红辣椒调味，再加一茶匙盐。

['kʌvə(r)] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] with42
Cover slices of bread with42
覆盖 切片 的 面包 with42

将面包片涂上42

[liːvz] [ɒv; əv] ['letɪs] ,
leaves of lettuce ,
树叶 的 莴苣 ,

莴苣叶，

[pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] ['gʊdli] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [ðen] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðɪs] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs]
put on a goodly quantity of dressing and then on top of this another slice
放 在 一个 很好 数量 的 敷料 和 然后 在 顶部 的 这 其他 片
[ɒv; əv] [bred] .
of bread .
的 面包 .

抹上足量的酱汁，然后在上面再放一片面包。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn] [sk'weəz] [taɪd] [tə'geðə(r)] [wɪð] ['rɪbən] ,
This may be served in squares tied together with ribbon ,
这 可能 是 服务 在 正方形 系 一起 和 丝带 ,

这道菜可以切成方块，用丝带捆扎在一起。

[ɔː(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [prest] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [lɒŋ] ['nærəʊ] ['piːsɪz] .
or they may be pressed and cut into long narrow pieces .
或者 他们 可能 是 按下 和 切 进入 长的 狭窄的 件 .

或者可以将其压扁并切成细长条。

[ɒv; əv] [kɔːs] , [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] ['əʊnli][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Of course , they must be made only a short time before serving .
的 课程 , 他们 必须 是 制成 仅有的 一个 短的 时间 前 服务 .

当然，这些菜肴必须在上桌前不久制作。

['lɒbstə(r)] ['sænwɪtʃz]
Lobster Sandwiches
龙虾 三明治

龙虾三明治

[həʊl] [wiːt] [bred] [ɔː(r)][ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri]['bɒstən] [braʊn] [bred] [ɪz][ðə; ði][məʊst][dɪ'zaɪərəb(ə)l]
Whole wheat bread or the ordinary Boston brown bread is the most desirable
所有的 小麦 面包 或者 这 普通的 波士顿 棕色的 面包 是 这 最多 理想
[fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] ['sænwɪtʃz] .
for these sandwiches .
为了 这些 三明治 .

全麦面包或普通的波士顿黑面包是制作这些三明治的最佳选择。

[plʌndʒ] [ðə; ði]['lɒbstə(r)]['ɪntuː][hɒt]['wɔːtə(r)] ; [brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli]
Plunge the lobster into hot water ; bring to boiling point , and simmer gently
暴跌 这 龙虾 进入 热的 水 ; 带来 到 沸腾 观点 , 和 煨 轻轻地
[θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ;
three - quarters of an hour ;
三 - 四分之一 的 一个 小时 ;

将龙虾放入热水中；煮沸后，小火慢炖四十五分钟；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)] [naɪf] ['ɪntuː][daɪs] .
remove the meat , and cut it with a silver knife into dice .
消除 这 肉 , 和 切 它 和 一个 银 刀 进入 骰子 .

取出肉，用银刀切成丁。

[naʊ] , ['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði]['lɒbstə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , [red] ['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl]
Now , sprinkle the lobster with a little salt , red pepper and a tablespoonful
现在 , 撒 这 龙虾 和 一个 小的 盐 , 红色的 胡椒 和 一个 一汤匙
[ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] .
of tarragon vinegar .
的 龙蒿 醋 .

现在，在龙虾上撒上少许盐、红辣椒和一汤匙龙蒿醋。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][stænd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
Allow it to stand for a few minutes ,
允许 它 到 站立 为了 一个 很少 分钟 ,

静置几分钟。

[ænd; ənd] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
and then sprinkle over two or three tablespoonfuls of melted butter .
和 然后 撒 超过 二 或者 三 汤匙 的 融化 黄油 .

然后撒上两三汤匙融化的黄油。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['bʌtə(r)][hæz; həz] [tʃɪld] [ɒn][ðə; ði]['lɒbstə(r)] ,
As soon as the butter has chilled on the lobster ,
作为 很快 作为 这 黄油 有 冷藏 在 这 龙虾 ,

等黄油冷却后涂抹在龙虾上，

[pʊt][ə; eɪ] ['gʊdli] ['leɪə(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs][ɒv; əv]
put a goodly layer over a slice of buttered bread ; cover with another slice of
放 一个 很好 层 超过 一个 片 的 涂黄油的 面包 ; 覆盖 和 其他 片 的
[bred] ;
bread ;
面包 ;

在涂了黄油的面包片上涂上一层厚厚的酱料；再盖上一片面包；

[pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] .
press the two together , and remove the crusts .
按 这 二 一起 , 和 消除 这 外壳 .

将两者压在一起，然后去掉外皮。

[rɪ'membə(r)] , [ðeə(r)] [ɪz] ['əʊnli] [wʌn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['lɒbstə(r)] [bɪ'twiːn] [tuː] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] . -
Remember , there is only one layer of lobster between two slices of bread . 43
记住 , 那里 是 仅有的 一 层 的 龙虾 之间 二 切片 的 面包 . -

记住，两片面包之间只有一层龙虾肉。[43]

['lɒbstə(r)] ['sæləd] ['sænwɪtʃz]
Lobster Salad Sandwiches
龙虾 沙拉 三明治

龙虾沙拉三明治

[kʌt] [faɪn] [ðə; ði] ['sɒlɪd] ['pɔːʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [wʌn] [bɔɪld] ['lɒbstə(r)] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] ,
Cut fine the solid portion from one boiled lobster , put it into a bowl ,
切 美好的 这 坚硬的 部分 从 一 煮沸 龙虾 , 放 它 进入 一个 碗 ,

将煮熟的龙虾肉质部分切成细丝，放入碗中。

[dʌst] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] ['əʊvə(r)] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]
dust it lightly with salt and pepper and sprinkle over two tablespoonfuls of
灰尘 它 轻轻 和 盐 和 胡椒 和 撒 超过 二 汤匙 的
['lemən] [dʒuːs] .
lemon juice .
柠檬 汁 .

撒上少许盐和胡椒粉，再淋上两汤匙柠檬汁。

[meɪk] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] [ænd; ənd] [eɪt]
Make a half cupful of mayonnaise from the yolk of one egg and eight
制作 一个 一半 一杯 的 蛋黄酱 从 这 蛋黄 的 一 蛋 和 八
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .
tablespoonfuls of olive oil .
汤匙 的 橄榄 油 .

用一个鸡蛋的蛋黄和八汤匙橄榄油制成半杯蛋黄酱。

[sɪ'lekt] [krɪsp] ['letɪs] [liːvz] .
Select crisp lettuce leaves .
选择 脆 莴苣 树叶 .

选择脆嫩的生菜叶。

[mɪks] [ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] [wɪð] [ðə; ði] ['lɒbstə(r)] , [pʊt] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv]
Mix the mayonnaise with the lobster , put a thin layer over a slice of
混合 这 蛋黄酱 和 这 龙虾 , 放 一个 薄的 层 超过 一个 片 的
['bʌtəd] [bred] ,
buttered bread ,
涂黄油的 面包 ,

将蛋黄酱与龙虾肉混合，在涂抹了黄油的面包片上薄薄地涂上一层。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] , [pʊt] [ə'nʌðə(r)] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['lɒbstə(r)] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði]
cover with a lettuce leaf , put another thin layer of lobster on top of the
覆盖 和 一个 莴苣 叶子 , 放 其他 薄的 层 的 龙虾 在 顶部 的 这
['letɪs] [liːf] ,
lettuce leaf ,
莴苣 叶子 ,

用一片生菜叶盖住，再在生菜叶上放一层薄薄的龙虾肉。

[ðen] [ə; eɪ] ['sekənd] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .
then a second slice of buttered bread .
然后 一个 第二 片 的 涂黄油的 面包 .

然后是第二片涂了黄油的面包。

[pres] ['fɜːmli] [tə'geðə(r)] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði]['slaɪsɪz]['ɪntuː] [hɑːvz] [lɒŋ] [weɪz] ,
Press firmly together , cut off the crusts and cut the slices into halves long ways ,
按 牢牢 一起 ， 切 离开 这 外壳 和 切 这 切片 进入 一半 长的 方式 ，

将面饼用力压紧，切掉外皮，然后纵向切成两半。

[ɔː(r)][juː; jʊ] [meɪ] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [θriː] ['fɪŋgəz] .
or you may make it into three fingers .
或者 你 可能 制作 它 进入 三 手指 .

或者你可以把它做成三根手指。

['mʌtn] ['sænwɪtʃz]
Mutton Sandwiches
羊肉 三明治

羊肉三明治

[tʃɒp] [ə; eɪ][hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv][kəʊld] , [kʊkt] ['mʌtn] ['veri] [faɪn] ;
Chop a half pound of cold , cooked mutton very fine ;
劈 一个 一半 磅 的 寒冷的 ， 煮熟 羊肉 非常 美好的 ；

将半磅冷熟羊肉剁成细末；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['keɪpəz] , [hɑːf]
add two tablespoonfuls of cream or olive oil , a tablespoonful of capers , half
添加 二 汤匙 的 奶油 或者 橄榄 油 ， 一个 一汤匙 的 刺山柑 ， 一半
[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
a teaspoonful of salt ,
一个 一茶匙 的 盐 ，

加入两汤匙奶油或橄榄油，一汤匙刺山柑，半茶匙盐，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ; [mɪks] ['θʌrəli] .
and a saltspoonful of pepper ; mix thoroughly .
和 一个 一勺盐 的 胡椒 ； 混合 彻底 .

加入一茶匙胡椒粉；充分搅拌。

['bʌtə(r)] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒn][ðə; ði][ləʊf] ; [kʌt] [ðem; ðəm][wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd] [trɪm] [ɒf] [ðə; ði]
Butter the slices on the loaf ; cut them one - half inch thick , and trim off the
黄油 这 切片 在 这 面包 ； 切 他们 一 - 一半 英寸 厚的 ， 和 修剪 离开 这
[krʌsts] .
crusts .
外壳 .

在面包片上涂上黄油；切成半英寸厚，并去掉面包皮。

[spred] ['θɪkli] [wɪð] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ; [pʊt] [æt; ət] [iːtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði][fɔː(r)] ['kɔːnəs] a44
Spread thickly with the mixture ; put at each of the four corners a44
传播 浓密 和 这 混合物 ； 放 在 每个 的 这 四 角落 a44

将混合物厚厚地涂抹在四个角上；每个角放一个 a44

[mɪnt] [liːf] ; [pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv]
mint leaf ; put on top another slice of buttered bread , from which you have
薄荷 叶子 ； 放 在 顶部 其他 片 的 涂黄油的 面包 ， 从 哪个 你 有
[trɪmd] [ðə; ði] [krʌst] ,
trimmed the crust ,
修剪过的 这 地壳 ，

薄荷叶；在上面放上另一片涂了黄油的面包片（面包片要去掉面包皮）。

[pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] [frɒm; frəm]['kɔːnə(r)][tuː; tə]['kɔːnə(r)] ['meɪkɪŋ] [fɔː(r)] ['traɪˌæŋgl]
press the two together , and cut from corner to corner making four triangles
按 这 二 一起 ， 和 切 从 角落 到 角落 制作 四 三角形
.
.
.

将两片布料压在一起，然后从一个角剪到另一个角，形成四个三角形。

[ðiːz] ['sænwɪtʃz] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] ['fleɪvəd] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] .
These sandwiches may also be flavored with tomato catsup .
这些 三明治 可能 还 是 调味 和 番茄 番茄酱 .

这些三明治也可以用番茄酱调味。

['mʌtn] [klʌb] ['sænwɪtʃz]
Mutton Club Sandwiches
羊肉 俱乐部 三明治

羊肉俱乐部三明治

[kʌt] [braʊn] [bred] ['ɪntuː] [raʊndz] [ɔː(r)] ['sɜːklz] [wɪð] [æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [keɪk] ['kʌtə(r)] .
Cut brown bread into rounds or circles with an ordinary cake cutter .
切 棕色的 面包 进入 回合 或者 界 和 一个 普通的 蛋糕 刀具 .

用普通的蛋糕模具将黑麦面包切成圆形。

[tʃɒp] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv][kəʊld] , [bɔɪld] ['mʌtn] ['rɑːðə(r)] [faɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful]
Chop one - half pound of cold , boiled mutton rather fine ; add two tablespoonfuls
劈 一 - 一半 磅 的 寒冷的 , 煮沸 羊肉 相当 美好的 ; 添加 二 汤匙
[ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ,
of olive oil ,
的 橄榄 油 ,

将半磅冷的煮熟羊肉切成细末；加入两汤匙橄榄油，

[hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
half a teaspoonful of salt , and a saltspoonful of paprika .
一半 一个 一茶匙 的 盐 , 和 一个 一勺盐 的 辣椒 .

半茶匙盐，以及一茶匙辣椒粉。

[piːl] [fɔː(r)][ɔː(r)] [faɪv] [kwaɪt] ['sɒlɪd][tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː]['slaɪsɪz][ænd; ənd] [pʊʃ] [aʊt] [ðə; ði]
Peel four or five quite solid tomatoes , cut them into slices and push out the
果皮 四 或者 五 相当 坚硬的 西红柿 , 切 他们 进入 切片 和 推 出去 这
[siːdz] .
seeds .
种子 .

将四五个比较硬的西红柿去皮，切成片，然后取出籽。

[pʊt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ][ɒn] [tɒp] [ɒv; əv][ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] [bred] ,
Put a slice of tomato on top of a round of bread ,
放 一个 片 的 番茄 在 顶部 的 一个 圆形的 的 面包 ,

将一片番茄放在圆形面包上，

[fɪl] [ðə; ði] [speɪs] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv]['teɪkən][ðə; ði] [siːdz] [wɪð] [ðə; ði] ['mʌtn] ['mɪkstʃə(r)] ;
fill the space from which you have taken the seeds with the mutton mixture ;
充满 这 空间 从 哪个 你 有 已采取 这 种子 和 这 羊肉 混合物 ;

将取出种子的地方填入羊肉混合物；

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə'nʌðə(r)] [raʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] .
put on top another round of buttered bread , and press the two together .
放 在 顶部 其他 圆形的 的 涂黄油的 面包 , 和 按 这 二 一起 .

在上面放上另一片涂了黄油的面包，然后将两片面包压在一起。

[juː; jʊ] [meɪ] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [pʊt] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] [ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] ,
You may , if you like , put on top of the tomato a lettuce leaf ,
你 可能 , 如果 你 喜欢 , 放 在 顶部 的 这 番茄 一个 莴苣 叶子 ,

如果你喜欢的话，可以在番茄上面放一片生菜叶。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [ðæt] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .
and in the center of that half a teaspoonful of mayonnaise dressing .
和 在 这 中心 的 那 一半 一个 一茶匙 的 蛋黄酱 敷料 .

中间放半茶匙蛋黄酱。

[naɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] [ɒn] [ə; eɪ] [wɔːm] [deɪ] . -
Nice for luncheon on a warm day . 45
好的 为了 午餐 在 一个 温暖的 天 . -

温暖的日子里，这里是享用午餐的好去处。45

['ɪŋglɪʃ] ['mʌtn] ['sænwɪtʃz]
English Mutton Sandwiches
英语 羊肉 三明治

英式羊肉三明治

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [bɔɪld] ['mʌtn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] .
Chop sufficient cold boiled mutton to make a pint .
劈 充足的 寒冷的 煮沸 羊肉 到 制作 一个 品脱 .

将足够多的冷煮羊肉切碎，制成一品脱。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['keɪpəz] , [ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Add to it two tablespoonfuls of capers , a half teaspoonful of salt ,
添加 到 它 二 汤匙 的 刺山柑 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 ,

加入两汤匙刺山柑，半茶匙盐，

[sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] [ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
six tablespoonfuls of cream or olive oil and a saltspoonful of pepper .
六 汤匙 的 奶油 或者 橄榄 油 和 一个 一勺盐 的 胡椒 .

六汤匙奶油或橄榄油，以及一茶匙胡椒粉。

[mæʃ] ['keəfəli] [ænd; ənd] [pʊt] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ; [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd]
Mash carefully and put between layers of buttered bread ; trim the crusts and
捣碎 小心 和 放 之间 层 的 涂黄油的 面包 ; 修剪 这 外壳 和
[kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
cut into triangles .
切 进入 三角形 .

将土豆泥仔细捣碎，夹在涂了黄油的面包片之间；去掉面包皮，切成三角形。

[sprɪŋ] [læm] ['sænwɪtʃz]
Spring Lamb Sandwiches
春天 羊肉 三明治

春羔羊三明治

[graɪnd] [sə'fɪʃ(ə)nt] [læm] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] ,
Grind sufficient lamb to make a half pint ,
研磨 充足的 羊肉 到 制作 一个 一半 品脱 ,

将足够多的羊肉绞成半品脱的肉糜。

['pʊtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [læm] [ðə; ði] [liːvz] [frɒm; frəm][sɪks] [stɔːks] [ɒv; əv]
putting through the meat grinder with the lamb the leaves from six stalks of
推杆 通过 这 肉 磨床 和 这 羊肉 这 树叶 从 六 茎 的
[mɪnt] .
mint .
薄荷 .

将羊肉和六根薄荷叶一起放入绞肉机绞碎。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)] [kriːm] ,
Add a half teaspoonful of salt , two tablespoonfuls of melted butter or cream ,
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 二 汤匙 的 融化 黄油 或者 奶油 ,

加入半茶匙盐，两汤匙融化的黄油或奶油，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
and a saltspoonful of pepper .
和 一个 一勺盐 的 胡椒 .

再加一小勺胡椒粉。

[rʌb] [ðɪs] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [ænd; ənd] [spred] [bɪ'twiːn] ['təʊstɪd] ['ɪŋglɪʃ] ['mʌfɪn] .
Rub this to a paste and spread between toasted English muffins .
擦 这 到 一个 粘贴 和 传播 之间 烤过的 英语 松饼 .

将此物揉成糊状，涂抹在烤过的英式松饼之间。

[liːvz] [ɒv; əv] [mɪnt] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [læm] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] ['mʌfɪn] [tə'geðə(r)] .
Leaves of mint may be put over the top of the lamb before putting the muffins together .
树叶 的 薄荷 可能 是 放 超过 这 顶部 的 这 羊肉 前 推杆 这 松饼 一起 .

在将松饼组装起来之前，可以在羊肉上放上薄荷叶。

['tɜːkɪʃ] ['sænwɪtʃz]
Turkish Sandwiches
土耳其 三明治

土耳其三明治

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] ['rəʊstɪd] ['mʌtn] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [paɪnt] ;
Chop sufficient cold roasted mutton to make a pint ;
劈 充足的 寒冷的 烤 羊肉 到 制作 一个 品脱 ;

将足够多的冷烤羊肉切碎，制成一品脱；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['sɒlɪd] [tə'mɑːtəʊz] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [kæn; kən] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] , [ɔː(r)] [tuː] [freʃ] [tə'mɑːtəʊz] , -
add two solid tomatoes from a can of tomatoes , or two fresh tomatoes , 46
添加 二 坚硬的 西红柿 从 一个 能 的 西红柿 , 或者 二 新鲜的 西红柿 , -

加入两颗罐装番茄中的整颗番茄，或者两颗新鲜番茄，46

[piːld] , [ðə; ði] [siːdz] [prest] [aʊt] [ænd; ənd] [ðə; ði] [fleʃ] [tʃɒpt] [faɪn] .
peeled , the seeds pressed out and the flesh chopped fine .
去皮 , 这 种子 按下 出去 和 这 肉 切碎 美好的 .

去皮，压出籽，果肉切碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ɔː(r)] [paɪn] [nʌts] ,
Add a half cupful of piñons or pine nuts ,
添加 一个 一半 一杯 的 松子 或者 松树 坚果 ,

加入半杯松子或松子，

[ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [tuː; tə] [baɪnd] [ðə; ði] [həʊl] [tə'geðə(r)] .
and sufficient olive oil to bind the whole together .
和 充足的 橄榄 油 到 绑定 这 所有的 一起 .

并加入足够的橄榄油将所有材料粘合在一起。

[spred] [ðɪs] [bɪ'twiːn] [θɪn] , [wɔːm] [mɪlk] [ɔː(r)] ['biːt(ə)n] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [fɔː(r); fə(r)] [ˌɑːftə'nuːn] [tiː] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] .
Spread this between thin , warm milk or beaten biscuits and serve for afternoon tea or supper .
传播 这 之间 薄的 , 温暖的 牛奶 或者 被打败 饼干 和 服务 为了 下午 茶 或者 晚餐 .

将它涂抹在薄薄的温牛奶或打散的饼干之间，即可作为下午茶或晚餐食用。

['pɪknɪk] ['sænwɪtʃz]
Picnic Sandwiches
野餐 三明治

野餐三明治

[teɪk] [ðə; ði] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [frentʃ] [rəʊlz] ; [meɪk] [ə; eɪ] [raʊnd] ['əʊpənɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] ,
Take the ordinary French rolls ; make a round opening in the top of each ,
拿 这 普通的 法语 卷 ; 制作 一个 圆形的 开幕 在 这 顶部 的 每个 ,

取普通的法式面包卷，在每个面包卷的顶部切出一个圆形开口。

[ænd; ənd] [ðen] , [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)] , [skuːp] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [krʌm] ,
and then , with your finger , scoop out all the crumb ,
和 然后 , 和 你的 手指 , 舀 出去 全部 这 屑 ,

然后，用手指把所有的面包屑都挖出来。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] [rəʊl] [ɪn] [ʃeɪp] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] [smɔːl] ['əʊpənɪŋ] [ɒn] [tɒp] .
leaving the roll in shape with a very small opening on top .
离开 这 卷 在 形状 和 一个 非常 小的 开幕 在 顶部 .

将面包卷保持原状，顶部留一个很小的开口。

[seɪv] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [piːs] [ɒv; əv] [krʌst] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['əʊpənɪŋ] .
Save the little piece of crust from the top of the opening .
节省 这 小的 片 的 地壳 从 这 顶部 的 这 开幕 .

把开口顶部的那小块面包皮留下来。

[mɪks] [tə'geðə(r)] [fɔː(r)] ['ɒlɪvz] , [wʌn] ['gɜːkɪn] , [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['keɪpəz] [ænd; ənd] [wʌn] [lɑːdʒ] [griːn] ,
Mix together four olives , one gherkin , a tablespoonful of capers and one large green ,
混合 一起 四 橄榄 , 一 小黄瓜 , 一个 一汤匙 的 刺山柑 和 一 大的 绿色的 ,

将四颗橄榄、一根酸黄瓜、一汤匙刺山柑和一颗大青菜混合在一起，

[swiːt] ['pepə(r)] , [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] .
sweet pepper , chopped very fine .
甜的 胡椒 , 切碎 非常 美好的 .

甜椒，切碎。

[tʃɒp] [faɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [tʌŋ] , [ænd; ənd] [mɪks] [,aɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [miːt] [ɒv; əv] [wʌn] ['tʃɪkɪn] ,
Chop fine two ounces of tongue , and mix it with the white meat of one chicken ,
劈 美好的 二 盎司 的 舌头 , 和 混合 它 和 这 白色的 肉 的 一 鸡 ,

将两盎司鸡舌切碎，与一只鸡的白肉混合。

[tʃɒpt] [faɪn] .
chopped fine .
切碎 美好的 .

切碎。

[mɪks] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] ['mɔɪsn] [wɪð] [ə; eɪ] [wel] - [meɪd] [,meɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .
Mix together , and moisten with a well - made mayonnaise dressing .
混合 一起 , 和 濡 和 一个 出色地 - 制成 蛋黄酱 敷料 .

混合均匀，并淋上调好的蛋黄酱。

[fɪl] [ðɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] [rəʊl] , [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] ,
Fill this into the roll , put on the top ,
充满 这 进入 这 卷 , 放 在 这 顶部 ,

把这个填入卷饼里，盖在顶部，

[ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɒn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['wɪkə(r)] ['bɑːskɪt] ; [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
and arrange neatly on a napkin in a wicker basket ; serve at once .
和 安排 整齐地 在 一个 餐巾 在 一个 柳条 篮子 ; 服务 在 一次 .

将菜肴整齐地摆放在柳条篮里的餐巾上；立即上菜。

[ðə; ði] [rəʊlz] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'peəd] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [meɪd] [sʌm; səm] [taɪm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] ,
The rolls may be prepared and the mixture made some time before serving ,
这 卷 可能 是 准备 和 这 混合物 制成 一些 时间 前 服务 ,

面包卷和馅料可以提前一段时间准备好，再上桌。

[bʌt; bət][ðə; ði] [tuː] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pʊt] [tə'geðə(r)] [æt; ət][ðə; ði][lɑːst]['məʊmənt] . -
but the two should be put together at the last moment . 47
但 这 二 应该 是 放 一起 在 这 最后的 片刻 . -
但两者应该在最后一刻才结合起来。47

[pə'teɪtəʊ] ['sænwɪtʃz]
Potato Sandwiches
土豆 三明治
土豆三明治

[mæʃ] [fɔː(r)] [gʊd] - [saɪzd] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [fɔː(r)]
Mash four good - sized boiled potatoes ; add a level teaspoonful of salt , four
捣碎 四 好的 - 尺寸 煮沸 土豆 ; 添加 一个 等级 一茶匙 的 盐 , 四
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] ,
tablespoonfuls of thick cream ,
汤匙 的 厚的 奶油 ,
将四个大小适中的煮熟土豆捣成泥；加入一平茶匙盐、四汤匙浓奶油，

[ænd; ənd][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)][hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] , [ə; eɪ]
and the yolks of four hard - boiled eggs rubbed to a smooth paste , a
和 这 蛋黄 的 四 难的 - 煮沸 鸡蛋 摩擦 到 一个 光滑的 粘贴 , 一个
['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
saltspoonful of pepper ,
一勺盐 的 胡椒 ,
将四个煮熟的蛋黄揉搓成光滑的糊状，加入一茶匙胡椒粉，

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ; [mɪks] ['θʌrəli] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [smuːð]
two tablespoonfuls of olive oil ; mix thoroughly until you have a perfectly smooth
二 汤匙 的 橄榄 油 ; 混合 彻底 直到 你 有 一个 完美 光滑的
[peɪst] .
paste .
粘贴 .
加入两汤匙橄榄油；充分搅拌，直至形成完全光滑的糊状物。

[pʊt] [ðɪs] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [braʊn] [bred] [ænd; ənd]['bʌtə(r)] , [trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] , [ænd; ənd]
Put this between slices of brown bread and butter , trim off the crusts , and
放 这 之间 切片 的 棕色的 面包 和 黄油 , 修剪 离开 这 外壳 , 和
[kʌt] ['ɪntuː] ['traɪ,æŋgl] .
cut into triangles .
切 进入 三角形 .
将它夹在涂了黄油的黑面包片之间，去掉面包皮，然后切成三角形。

[ðə; ði][tɒp] [meɪ] [biː; bi] ['gɑːniʃ] [wɪð] [kres] [ɔː(r)] ['letɪs] .
The top may be garnished with cress or lettuce .
这 顶部 可能 是 装饰 和 豆瓣菜 或者 莴苣 .
顶部可以撒上豆瓣菜或生菜。

['sæləd] ['sænwɪtʃz]
Salad Sandwiches
沙拉 三明治
沙拉三明治

[tʃɒp] [faɪn] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][kəʊld] , [kʊkt] ['tʃɪkɪn] ; [mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][sɪks] ['teibl,spuːnful]
Chop fine half a pound of cold , cooked chicken ; mix with it six tablespoonfuls
劈 美好的 一半 一个 磅 的 寒冷的 , 煮熟 鸡 ; 混合 和 它 六 汤匙
[ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] ;
of mayonnaise dressing ;
的 蛋黄酱 敷料 ;
将半磅冷熟鸡肉切碎；与六汤匙蛋黄酱混合；

[ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][ˈpepə(r)] ;
add half a teaspoonful of salt and a saltspoonful of pepper ;
添加 一半 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 一勺盐 的 胡椒 ;
加入半茶匙盐和一茶匙胡椒粉；

[pʊt] [ðɪs] [bɪˈtwiːn] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd][ˈbʌtə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˈɪntuː][ˈfænsi] [ʃeɪps] .
put this between slices of bread and butter , and cut into fancy shapes .
放 这 之间 切片 的 面包 和 黄油 ， 和 切 进入 想要 形状 .
将它夹在涂了黄油的面包片之间，然后切成漂亮的形状。

[ðiːz] [ˈsænwɪtʃz] [meɪ] [ˈɔːlsəʊ][biː; bi] [trɪmd] [wɪð] [ˈletɪs] [ɔː(r)] [kres] ,
These sandwiches may also be trimmed with lettuce or cress ,
这些 三明治 可能 还 是 修剪过的 和 莴苣 或者 豆瓣菜 ，
这些三明治也可以配上生菜或豆瓣菜。

[ænd; ənd][ˈɔːlməʊst] [ˈeni] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [ˈsʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] .
and almost any meat may be substituted for the chicken .
和 几乎 任何 肉 可能 是 替代 为了 这 鸡 .
几乎任何肉类都可以代替鸡肉。

[ɪf] [biːf] [ɪz] [juːst] , [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][təˈmɑːtəʊ][ˈkætsəp; ˈkætsʌp] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] ;
If beef is used , a tablespoonful of tomato catsup may be added ;
如果 牛肉 是 用过的 ， 一个 一汤匙 的 番茄 番茄酱 可能 是 额外 ；
如果使用牛肉，可以加入一汤匙番茄酱；

[wɪð] [ˈmʌtn] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈkeɪpəz] .
with mutton a tablespoonful of capers .
和 羊肉 一个 一汤匙 的 刺山柑 .
羊肉配一汤匙刺山柑。

[biːf] [ɪz] [mʌtʃ] [ˈbetə(r)] [ˈɡɑːniʃ] with48
Beef is much better garnished with48
牛肉 是 很多 更好的 装饰 with48
牛肉配上48种配料会更好吃。

[kres] , [ˈmʌtn] [wɪð] [mɪnt] , [ˈtʃɪkɪn] [wɪð] [ˈletɪs] [ɔː(r)] [ˈseləri] .
cress , mutton with mint , chicken with lettuce or celery .
豆瓣菜 ， 羊肉 和 薄荷 ， 鸡 和 莴苣 或者 芹菜 .
豆瓣菜、薄荷羊肉、生菜或芹菜鸡肉。

[ˈklɒɪstər] [ænd; ənd][kræbz] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] [ænd; ənd] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ][ˈsæləd]
Lobsters and crabs may be mixed with mayonnaise and used as a salad
龙虾 和 螃蟹 可能 是 混合 和 蛋黄酱 和 用过的 作为 一个 沙拉
[ˈsænwɪtʃ] ;
sandwich ;
三明治 ；
龙虾和螃蟹可以拌入蛋黄酱，做成沙拉三明治；

[ˈɡɑːnɪʃ] [ɒv; əv] [kɔːs] [wɪð] [ˈletɪs] .
garnish of course with lettuce .
装饰 的 课程 和 莴苣 .
当然，还要用生菜点缀。

[fɪʃ] [ˈsæləd] [ˈsænwɪtʃz]
Fish Salad Sandwiches
鱼 沙拉 三明治
鱼肉沙拉三明治

[fleɪk] [wʌn][kæn; kən][ɒv; əv][ˈsæmən] , [ɔː(r)][æn; ən][ˈiːkwəl] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [fɪʃ] .
Flake one can of salmon , or an equal quantity of cold boiled fish .
薄片 一 能 的 三文鱼 ， 或者 一个 平等的 数量 的 寒冷的 煮沸 鱼 .
将一罐鲑鱼片或等量的冷煮鱼片切碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ][hɑːf] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen] [ænd; ənd][wʌn] [ˈɔːd(ə)n(ə)ri][ˈkjuːkʌmbə(r)] ,

Add to it a half teaspoonful of salt , a dash of cayenne and one ordinary cucumber ,

添加 到 它 一个 一半 一茶匙 的 盐 ， 一个 短跑 的 辣椒 和 一 普通的 黄瓜 ，

加入半茶匙盐、少许辣椒粉和一根普通黄瓜，

[ˈgreɪtɪd][ænd; ənd] [dreɪnd] .

grated and drained .

磨碎的 和 排水 .

磨碎并沥干水分。

[dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] [taɪm] [ˈbʌtə(r)][ðə; ði] [bred] , [kʌt][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] ,

Just before serving time butter the bread , cut it into thin slices ,

只是 前 服务 时间 黄油 这 面包 ， 切 它 进入 薄的 切片 ，

上菜前，在面包上抹上黄油，切成薄片。

[pʊt][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fleɪkt] [fɪʃ] ,

put over the top a layer of the flaked fish ,

放 超过 这 顶部 一个 层 的 这 片状的 鱼 ，

在上面铺一层鱼片，

[ðen] [ə; eɪ] [θɪn] [ˈleɪə(r)][ɒv; əv] [ˌmeɪəˈneɪz] [ɔː(r)] [ˈsænwɪtʃ] [ˈdresɪŋ] [ænd; ənd][əˈnʌðə(r)] [ˈkʌvərɪŋ] [ɒv; əv] [bred] .

then a thin layer of mayonnaise or sandwich dressing and another covering of bread .

然后 一个 薄的 层 的 蛋黄酱 或者 三明治 敷料 和 其他 覆盖 的 面包 .

然后涂上一层薄薄的蛋黄酱或三明治酱，再盖上一层面包。

[pres] [təˈgeðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] [dəˈrektli] [əˈkrɒs] [ðə; ði] [slaɪs] ,

Press together , trim the crusts and cut directly across the slice ,

按 一起 ， 修剪 这 外壳 和 切 直接地 穿过 这 片 ，

将两边捏合，切掉面包皮，然后直接横切切片。

[ˈmeɪkɪŋ] [tuː] [lɒŋ] [ˈsænwɪtʃz] [əˈbaʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][tuː; tə] [tuː] [ˈɪntʃɪz] [waɪd] .

making two long sandwiches about an inch and a half to two inches wide .

制作 二 长的 三明治 关于 一个 英寸 和 一个 一半 到 二 英寸 宽的 .

做成两个长条三明治，宽度大约一英寸半到两英寸。

[ˌsɑːˈdiːn] [ˈsæləd] [ˈsænwɪtʃz]

Sardine Salad Sandwiches

沙丁鱼 沙拉 三明治

沙丁鱼沙拉三明治

[ðiːz] , [laɪk] [ˈsæmən] [ˈsænwɪtʃz] , [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] [məˈtɪəriəlz] [ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli] [ɪn] [ˈevri] [ˈhaʊshəʊld] ,

These , like salmon sandwiches , are made from materials usually in every household ,

这些 ， 喜欢 三文鱼 三明治 ， 是 制成 从 材料 通常 在 每一个 家庭 ，

这些食品，比如鲑鱼三明治，都是用每个家庭通常都有的材料制成的。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [æt; ət][ə; eɪ][ˈmoʊmənts][ˈnəʊtɪs] .

and can be made at a moment's notice .

和 能 是 制成 在 一个 瞬间 注意 .

而且可以随时制作。

[stɜː(r)][fɔː(r)] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv][ɔɪl][ˈɪntuː][æn; ən] [eg] , [ˌeɪ diː ˈdiː] a49

Stir four tablespoonfuls of oil into an egg , add a49

搅拌 四 汤匙 的 油 进入 一个 蛋 ， 添加 a49

将四汤匙油拌入鸡蛋中，加入49

[fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['vɪnɪɡə(r)] [ɔː(r)] ['lemən] [dʒuːs] .
few drops of vinegar or lemon juice .
很少 滴 的 醋 或者 柠檬 汁 .

几滴醋或柠檬汁。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ɔɪl] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [teɪlz] [ænd; ənd] [hedz] [ænd; ənd]
Remove the sardines from the oil , take off the tails and heads and
消除 这 沙丁鱼 从 这 油 , 拿 离开 这 尾巴 和 头部 和
[rɪ'muːv] [ðə; ði] [bəʊnz] .
remove the bones .
消除 这 骨头 .

将沙丁鱼从油中取出，去掉鱼尾和鱼头，剔除鱼骨。

[mæʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['vɪnɪɡə(r)] , [ɔː(r)] [ðə; ði] [seɪm]
Mash them in a bowl , add a tablespoonful of vinegar , or the same
捣碎 他们 在 一个 碗 , 添加 一个 一汤匙 的 醋 , 或者 这 相同的
[ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] .
amount of lemon juice .
数量 的 柠檬 汁 .

将它们捣碎放入碗中，加入一汤匙醋，或等量的柠檬汁。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['letɪs] [ɔː(r)] [kres] , ['aɪðə(r)] [ʃred] [ˌaɪ 'tiː] ,
If you have lettuce or cress , either shred it ,
如果 你 有 莴苣 或者 豆瓣菜 , 任何一个 撕碎 它 ,

如果你有生菜或豆瓣菜，可以切碎，

[ɔː(r)] [pʊt] [wʌn] [liːf] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['bʌtəd] [bred] .
or put one leaf between the fish and the buttered bread .
或者 放 一 叶子 之间 这 鱼 和 这 涂黄油的 面包 .

或者在鱼和涂了黄油的面包之间放一片叶子。

[ˌsɑː'diːn] ['sænwɪtʃz]
Sardine Sandwiches
沙丁鱼 三明治

沙丁鱼三明治

[kʌt] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [təʊst] ; [trɪm] [ɒf]
Cut slices of bread about one - half an inch thick , butter and toast ; trim off
切 切片 的 面包 关于 一 - 一半 一个 英寸 厚的 , 黄油 和 吐司 ; 修剪 离开
[ðə; ði] [krʌst] .
the crust .
这 地壳 .

将面包切成约半英寸厚的片，涂上黄油烤至金黄；去掉面包皮。

[rɪ'muːv] [skɪn] [ænd; ənd] [bəʊnz] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] , [leɪ] [ðem; ðəm] ['keəfəli] ['əʊvə(r)] [təʊst] ;
Remove skin and bones from the sardines , lay them carefully over toast ;
消除 皮肤 和 骨头 从 这 沙丁鱼 , 躺 他们 小心 超过 吐司 ;
[hæv; həv] ['redi] ,
have ready ,
有 准备好 ,

将沙丁鱼去皮去骨，小心地铺在烤面包片上；准备好。

[tʃɒpt] ['veri] [faɪn] , [sʌm; səm] ['ɒlɪvz] [ænd; ənd] ['keɪpəz] , [mɪkst] [tə'geðə(r)] ; ['sprɪŋk(ə)l] [ðiːz] ['əʊvə(r)]
chopped very fine , some olives and capers , mixed together ; sprinkle these over
切碎 非常 美好的 , 一些 橄榄 和 刺山柑 , 混合 一起 ; 撒 这些 超过
[ðə; ði] [sɑː'diːnz] ,
the sardines ,
这 沙丁鱼 ,

将橄榄和刺山柑切碎，混合在一起；将这些碎末撒在沙丁鱼上。

[ðen] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [iːtʃ] ['sænwɪtʃ] .
then a teaspoonful of lemon juice to each sandwich .
然后 一个 一茶匙 的 柠檬 汁 到 每个 三明治 .

然后在每个三明治里加一茶匙柠檬汁。

[kʌt] ['ɪntuː] ['eni] [ʃeɪp] [juː; jʊ] [meɪ] [dɪ'zaɪə(r)] [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
Cut into any shape you may desire and they are ready to serve .
切 进入 任何 形状 你 可能 欲望 和 他们 是 准备好 到 服务 .

切成你想要的任何形状即可食用。

[swɪs] ['sænwɪtʃz]
Swiss Sandwiches
瑞士 三明治

瑞士三明治

[pʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['ʃmiə,keiz; -,keizə] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] , [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] ['pɜːfɪktli]
Put half a pound of ordinary schmierkase into a bowl , rub it perfectly
放 一半 一个 磅 的 普通的 施米尔卡斯 进入 一个 碗 , 擦 它 完美
[smuːð] ;
smooth ;
光滑的 ;

将半磅普通的奶油奶酪放入碗中，揉搓至完全光滑；

[ˌeɪ diː 'diː] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] , [tuː]
add , a teaspoonful at a time , four tablespoonfuls of thick cream , two
添加 , 一个 一茶匙 在 一个 时间 , 四 汤匙 的 厚的 奶油 , 二
['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
tablespoonfuls of melted butter ,
汤匙 的 融化 黄油 ,

每次加入一茶匙，加入四汤匙浓奶油和两汤匙融化的黄油。

[hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , and50
half a teaspoonful of salt , and50
一半 一个 一茶匙 的 盐 , and50

半茶匙盐，以及50

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a saltspoonful of pepper .
一个 一勺盐 的 胡椒 .

一小勺胡椒粉。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ɒn] [ðə; ði] [ləʊf] ; [kʌt] [iːtʃ] [ɒf] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] [ɪntʃ] [ɪn] ['θɪknəs] ,
Butter the slices of bread on the loaf ; cut each off about a half inch in thickness ,
黄油 这 切片 的 面包 在 这 面包 ; 切 每个 离开 关于 一个 一半 英寸 在 厚度 ,

在面包片上涂上黄油；将每片面包切成约半英寸厚。

[trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [spred] [wɪð] [ðə; ði] [tʃiːz] ['mɪkstʃə(r)] ;
trim off the crusts and spread with the cheese mixture ;
修剪 离开 这 外壳 和 传播 和 这 奶酪 混合物 ;

去掉面包皮，涂上奶酪混合物；

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['pʌmpənɪkl] [ɔː(r)] [raɪ] [bred] ;
put on top a layer of pumpernickel or rye bread ;
放 在 顶部 一个 层 的 黑麦面包 或者 黑麦 面包 ;

在上面放一层黑麦面包或粗麦面包；

[ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðæt] [ə'nʌðə(r)] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [tʃiːz] ,
on top of that another thin layer of cheese ,
在 顶部 的 那 其他 薄的 层 的 奶酪 ,

上面再铺一层薄薄的奶酪，

[ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ðæt] [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [waɪt] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ; [pres] [ðiːz] ['laɪtli] [tə'geðə(r)] .
and on top of that another layer of white bread and butter ; press these lightly together .
和 在 顶部 的 那 其他 层 的 白色的 面包 和 黄油 ; 按 这些 轻轻 一起 .

再在上面放一层涂了黄油的白面包；轻轻地将它们压在一起。

[ɪf] [ðə; ði] [krʌsts] [hæv; həv] [biːn] [trɪmd] [ɒf] , [kʌt] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] ['ɪntuː] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['fɪŋgə(r)] [ʃeɪpt] ['sænwɪtʃz] .
If the crusts have been trimmed off , cut the slices into three or four finger shaped sandwiches .
如果 这 外壳 有 到过 修剪过的 离开 , 切 这 切片 进入 三 或者 四 手指 形状 三明治 .

如果面包皮已经切掉，将面包片切成三到四个手指形状的三明治。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [slaɪs] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] .
They should be the length of the slice and about one inch wide .
他们 应该 是 这 长度 的 这 片 和 关于 一 英寸 宽的 .

它们的长度应该与切片的长度相同，宽度约为一英寸。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] ['gɑːniʃ] [wɪð] [kres] .
These are exceedingly nice garnished with cress .
这些 是 非常 好的 装饰 和 豆瓣菜 .

用豆瓣菜点缀后，味道格外鲜美。

[ɪn] [ə'reɪndʒɪŋ] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] ,
In arranging them for serving ,
在 安排 他们 为了 服务 ,

在安排上菜时，

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['sænwɪtʃz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [kres] [ɔːl] [θruː] [ðə; ði] ['bɑːskɪt] [ɔː(r)] [dɪʃ] .
put a layer of sandwiches and a layer of cress all through the basket or dish .
放 一个 层 的 三明治 和 一个 层 的 豆瓣菜 全部 通过 这 篮子 或者 盘子 .

在篮子或盘子里铺一层三明治，再铺一层水芹。

[tʌŋ] ['sænwɪtʃz]
Tongue Sandwiches
舌头 三明治

舌头三明治

[tʃɒp] [kəʊld] [bɔɪld] [tʌŋ] ['veri] [faɪn] .
Chop cold boiled tongue very fine .
劈 寒冷的 煮沸 舌头 非常 美好的 .

将冷煮过的牛舌切成细末。

[tuː; tə] [iːtʃ] ['kʌpfʊl] [stɜː(r)] [ɪn] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
To each cupful stir in two tablespoonfuls of melted butter ,
到 每个 一杯 搅拌 在 二 汤匙 的 融化 黄油 ,

每杯水中加入两汤匙融化的黄油，搅拌均匀。

[dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
dash of red pepper and about one - half teaspoonful of onion juice .
短跑 的 红色的 胡椒 和 关于 一 - 一半 一茶匙 的 洋葱 汁 .

少许红辣椒粉和约半茶匙洋葱汁。

[hæv; həv] [bred] [sə'fɪʃntli] [steɪl] [tuː; tə] [kʌt] ['naɪsli] .
Have bread sufficiently stale to cut nicely .
有 面包 足够 陈旧 到 切 很好 .

面包要足够硬，以便能切得好看。

[rɪ'muːv] [end] [krʌst] , ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [ə; eɪ] ['veri] [θɪn] [slaɪs] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] .
Remove end crust , butter and cut a very thin slice ; remove the crusts .
消除 结尾 地壳 , 黄油 和 切 一个 非常 薄的 片 ; 消除 这 外壳 .

去掉面包皮的末端，涂上黄油，切下一片很薄的片；去掉面包皮。

[spred] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [tʌŋ] [peɪst] , [rəʊl] [iːtʃ] ['sænwɪtʃ] ['keəfəli] , tie51
Spread it with the tongue paste , roll each sandwich carefully , tie51
传播 它 和 这 舌头 粘贴 , 卷 每个 三明治 小心 , tie51

涂上舌苔，小心地卷起每个三明治，系好51

[wɪð] ['nærəʊ] ['rɪbən] [ænd; ənd] [pʊt] [ə'weɪ] [ʌn'tɪl] ['wɒntɪd] .
with narrow ribbon and put away until wanted .
和 狭窄的 丝带 和 放 离开 直到 通缉 .

用窄丝带系好，收起来，需要时再收好。

[ðiːz] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] ['sevrəl] ['aʊəz] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
These can be made several hours before serving .
这些 能 是 制成 一些 小时 前 服务 .

这些菜肴可以提前几个小时做好。

['sænwɪtʃ] ['dresɪŋ]
Sandwich Dressing
三明治 敷料

三明治酱

[pʊt] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)]
Put four tablespoonfuls of vinegar and three of water into a saucepan over
放 四 汤匙 的 醋 和 三 的 水 进入 一个 平底锅 超过
[ðə; ði] ['faɪə(r)] ;
the fire ;
这 火 ;

将四汤匙醋和三汤匙水倒入平底锅中，放在火上加热；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
add a half teaspoonful of salt and a half saltspoonful of pepper .
添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 一个 一半 一勺盐 的 胡椒 .

加入半茶匙盐和半茶匙胡椒粉。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [egz] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] , [ˌeɪ diː 'diː] ['sləʊli] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [ðə; ði] [hɒt]
Beat the yolks of four eggs until creamy , add slowly to them the hot
打 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 直到 奶油状 , 添加 缓慢地 到 他们 这 热的
['mɪkstʃə(r)] .
mixture .
混合物 .

将四个鸡蛋的蛋黄打发至顺滑，然后慢慢地将热混合物加入其中。

[stɜː(r)] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .
Stir over hot water until it is the consistency of mayonnaise dressing .
搅拌 超过 热的 水 直到 它 是 这 一致性 的 蛋黄酱 敷料 .

隔水搅拌至蛋黄酱的稠度。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['keəfəli] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Take from the fire and add carefully two level tablespoonfuls of butter .
拿 从 这 火 和 添加 小心 二 等级 汤匙 的 黄油 .

从火上移开，小心地加入两平勺黄油。

['fɑːrmərz] ['sænwɪtʃz]
Farmer's Sandwiches
农民的 三明治

农夫三明治

['bʌtə(r)] [iːtʃ] [slaɪs] [ɒn] [ðə; ði] [ləʊf] , [slaɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ['veri] [θɪn] .
Butter each slice on the loaf , slice it off very thin .
黄油 每个 片 在 这 面包 , 片 它 离开 非常 薄的 .

在面包的每一片上都涂上黄油，然后切成很薄的片。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] , [leɪ] [ə; eɪ] [krɪsp] ['letɪs] [liːf] [ɒn] [wʌn] [hɑːf] [ðə; ði] ['bʌtəd] ['slaɪsɪz] ,
Remove the crusts , lay a crisp lettuce leaf on one half the buttered slices ,
消除 这 外壳 , 躺 一个 脆 莴苣 叶子 在 一 一半 这 涂黄油的 切片 ,

去掉面包皮，在涂抹了黄油的面包片的一半上放一片脆生菜叶，

[spred] [wɪð] ['sænwɪtʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .
spread with sandwich dressing and cover with a slice of buttered bread .
传播 和 三明治 敷料 和 覆盖 和 一个 片 的 涂黄油的 面包 .

涂上三明治酱，盖上一片涂了黄油的面包。

[pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
Press the two together and cut into triangles .
按 这 二 一起 和 切 进入 三角形 .

将两片面团压在一起，切成三角形。

[kres] , [rəʊ'meɪn] , [ɔː(r)] [bliːtʃt] ['tʃɪkəri] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['letɪs] .
Cress , Romaine , or bleached chicory may be used in place of lettuce .
豆瓣菜 , 罗马生菜 , 或者 漂白 菊苣 可能 是 用过的 在 地方 的 莴苣 .

可以用豆瓣菜、罗马生菜或漂白菊苣代替生菜。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [mɔː(r)] appetizing52
These are more appetizing52
这些 是 更多的 appetizing52

这些更诱人52

[ðæn; ðən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['sænwɪtʃz] , [ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm]
than ordinary bread and butter sandwiches , and are made from
比 普通的 面包 和 黄油 三明治 , 和 是 制成 从
[mə'tɪəriəlz] [faʊnd] [ɪn] ['evri] ['haʊshəʊld] .
materials found in every household .
材料 成立 在 每一个 家庭 .

比普通的面包黄油三明治更健康，而且是用每个家庭都能找到的材料制成的。

['fɑːrmərz] [eg] ['sænwɪtʃz]
Farmer's Egg Sandwiches
农民的 蛋 三明治

农夫鸡蛋三明治

[pʊt] [sɪks] [egz] ['ɪntuː] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [kiːp] [æt; ət] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,
Put six eggs into warm water , bring to a boil and keep at boiling point ,
放 六 鸡蛋 进入 温暖的 水 , 带来 到 一个 熬 和 保持 在 沸腾 观点 ,

将六个鸡蛋放入温水中，煮沸后保持沸腾状态。

[wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːd] , [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [hɑːf] ['aʊə(r)] .
without boiling hard , for a half hour .
没有 沸腾 难的 , 为了 一个 一半 小时 .

不要猛煮，煮半小时。

[θrəʊ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ʃelz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz]
Throw them into cold water , remove the shells and cut them into slices
扔 他们 进入 寒冷的 水 , 消除 这 贝壳 和 切 他们 进入 切片
['leŋθwaɪz] .
lengthwise .
纵向 .

将它们放入冷水中，去壳，然后纵向切成片。

[ə; eɪ] ['veri] [faɪn] ['waɪə(r)] [ɪz] [best] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [egz] .
A very fine wire is best for cutting eggs .
一个 非常 美好的 金属丝 是 最好的 为了 切割 鸡蛋 .

用极细的铁丝切鸡蛋效果最好。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɒn] [ðə; ði] [ləʊf] , [ðen] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɒf] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ,
Butter the slices on the loaf , then cut them off , cover with slices of hard - boiled eggs ,
黄油 这 切片 在 这 面包 , 然后 切 他们 离开 , 覆盖 和 切片 的 难的 - 煮沸 鸡蛋 ,

在面包片上涂上黄油，然后切下来，盖上煮熟的鸡蛋片。

[dʌst] ['laɪtli] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
dust lightly with salt and pepper .
灰尘 轻轻 和 盐 和 胡椒 .

轻轻撒上盐和胡椒粉。

[spred] [ðə; ði] [egz] ['keəfəli] [wɪð] ['sænwɪtʃ] ['dresɪŋ] , [pʊt] [ɒn] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ,
Spread the eggs carefully with sandwich dressing , put on another slice of buttered bread ,
传播 这 鸡蛋 小心 和 三明治 敷料 , 放 在 其他 片 的 涂黄油的 面包 ,

在鸡蛋上仔细涂抹三明治酱，再盖上一片涂了黄油的面包。

[pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
press the two together and cut into triangles .
按 这 二 一起 和 切 进入 三角形 .

将两片面团压在一起，切成三角形。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['letɪs] [ɔː(r)] [kres] [pʊt] [ə; eɪ] [liːf] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['dresɪŋ] .
If you have lettuce or cress put a leaf over the dressing .
如果 你 有 莴苣 或者 豆瓣菜 放 一个 叶子 超过 这 敷料 .

如果你有生菜或豆瓣菜，可以放一片叶子在酱汁上。

['devəld] [biːf] ['sænwɪtʃz]
Deviled Beef Sandwiches
魔鬼 牛肉 三明治

魔鬼牛肉三明治

[tʃɒp] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv] [kəʊld] [kʊkt] [biːf] ['veri] [faɪn] .
Chop remains of cold cooked beef very fine .
劈 遗迹 的 寒冷的 煮熟 牛肉 非常 美好的 .

将剩下的冷熟牛肉剁成碎末。

[tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊ] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ,
To each pint add one tablespoonful of tomato catsup , a dash of cayenne ,
到 每个 品脱 添加 一 一汤匙 的 番茄 番茄酱 , 一个 短跑 的 辣椒 ,

每品脱啤酒中加入一汤匙番茄酱和少许辣椒粉。

[tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [ə; eɪ] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] of53
two tablespoonfuls of melted butter , a teaspoonful of Worcestershire sauce , a half teaspoonful of53
二 汤匙 的 融化 黄油 , 一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 , 一个 一半 一茶匙 of53

两汤匙融化的黄油，一茶匙伍斯特沙司，半茶匙53

[pə'priːkə; 'pæprɪkə][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] .
paprika and a tablespoonful of onion juice .
辣椒 和 一个 一汤匙 的 洋葱 汁 .

辣椒粉和一汤匙洋葱汁。

[rʌb] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [ænd; ənd][pʊt] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ,
Rub to a paste and put between thin slices of buttered bread ,
擦 到 一个 粘贴 和 放 之间 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 ,

将其揉成糊状，然后夹在涂抹了黄油的薄片面包之间。

[trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
trim off the crusts and cut into triangles .
修剪 离开 这 外壳 和 切 进入 三角形 .

去掉面包皮，切成三角形。

[kɔːnd] [biːf] ['sænwɪtʃz]
Corned Beef Sandwiches
咸 牛肉 三明治

咸牛肉三明治

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] [kɔːnd] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][paɪnt] .
Chop sufficient cold cooked corned beef to make a pint .
劈 充足的 寒冷的 煮熟 咸 牛肉 到 制作 一个 品脱 .

将足够多的冷熟咸牛肉切碎，制成一品脱的量。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['hɔːsrædɪʃ] ,
Add to it a teaspoonful of horseradish ,
添加 到 它 一个 一茶匙 的 辣根 ,

加入一茶匙辣根，

[fɔː(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd][fɔː(r)][ɔː(r)][faɪv] ['teibl,spu:nful]
four tablespoonfuls of melted butter or olive oil and four or five tablespoonfuls
四 汤匙 的 融化 黄油 或者 橄榄 油 和 四 或者 五 汤匙
[ɒv; əv] ['faɪnli] - ['ʃredɪd] ['wɔːtə(r)] [kres] .
of finely - shredded water cress .
的 精细地 - 碎 水 豆瓣菜 .

四汤匙融化的黄油或橄榄油，以及四到五汤匙切碎的西洋菜。

[pʊt] [ðɪs] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [həʊl] [wiːt] [ɔː(r)] [braʊn] [bred] ;
Put this between slices of buttered whole wheat or brown bread ;
放 这 之间 切片 的 涂黄油的 所有的 小麦 或者 棕色的 面包 ;

将它夹在涂抹了黄油的全麦面包片或黑麦面包片之间；

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
trim the crusts and cut into triangles .
修剪 这 外壳 和 切 进入 三角形 .

去掉面包皮，切成三角形。

[pleɪn] [kɔːnd] [biːf] ['sænwɪtʃz]
Plain Corned Beef Sandwiches
清楚的 咸 牛肉 三明治

原味咸牛肉三明治

['bʌtə(r)] [æn; ən]['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [waɪt] [ænd; ənd] [həʊl] [wiːt] [bred] .
Butter an equal quantity of white and whole wheat bread .
黄油 一个 平等的 数量 的 白色的 和 所有的 小麦 面包 .

将等量的白面包和全麦面包涂上黄油。

[kʌt] [ðə; ði] [kʊkt] [kɔːnd] [biːf] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut the cooked corned beef into very thin slices .
切 这 煮熟 咸 牛肉 进入 非常 薄的 切片 .

将煮熟的咸牛肉切成非常薄的片。

[pʊt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] ,
Put a slice on a slice of buttered bread ,
放 一个 片 在 一个 片 的 涂黄油的 面包 ，

将一片切片放在涂了黄油的面包片上，

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːmd] ['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] , [spred] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [kres] [liːvz] ,
put on top a teaspoonful of creamed horseradish sauce , spread it out , cover with cress leaves ,
放 在 顶部 一个 一茶匙 的 奶油 辣根 酱 ， 传播 它 出去 ， 覆盖 和 豆瓣菜 树叶 ，

在上面放一茶匙奶油辣根酱，抹匀，再盖上豆瓣菜叶。

[ɔː(r)] [krɪsp] ['letɪs] [liːf] , [pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [həʊl] [wiːt] [bred] , [pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] ,
or crisp lettuce leaf , put on a slice of whole wheat bread , press the two together ,
或者 脆 莴苣 叶子 ， 放 在 一个 片 的 所有的 小麦 面包 ， 按 这 二 一起 ，

或者取一片脆嫩的生菜叶，放在一片全麦面包上，将两者压在一起。

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] . -
trim the crusts and cut into fingers about one inch wide . 54
修剪 这 外壳 和 切 进入 手指 关于 一 英寸 宽的 . -

去掉面包皮，切成约一英寸宽的条状。54

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [kriːmd] ['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] , [stɜː(r)] [θɪk] , [draɪ] [wɪpt] [kriːm] ['ɪntuː] [draɪ] ['hɔːsrædɪʃ] .
To make the creamed horseradish sauce , stir thick , dry whipped cream into dry horseradish .
到 制作 这 奶油 辣根 酱 ， 搅拌 厚的 ， 干燥 鞭打 奶油 进入 干燥 辣根 .

要制作奶油辣根酱，将浓稠的干鲜奶油搅拌到干辣根中。

[ɪf] [ðə; ði] ['hɔːsrædɪʃ] [ɪz] [ɪn] ['vɪnɪgə(r)] , [pres] [aʊt] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [ðen] [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] .
If the horseradish is in vinegar , press out the vinegar and then fold in the whipped cream .
如果 这 辣根 是 在 醋 ， 按 出去 这 醋 和 然后 折叠 在 这 鞭打 奶油 .

如果辣根酱是用醋浸泡的，挤出醋，然后拌入打发的奶油。

['sænwɪtʃz] - [lɑː] ['stænli]
Sandwiches à la Stanley
三明治 - 拉 斯坦利

斯坦利式三明治

[kʌt] [kəʊld] [biːf] [ləʊf] [ɔː(r)] [rəʊl] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] .
Cut cold beef loaf or roll into very thin slices .
切 寒冷的 牛肉 面包 或者 卷 进入 非常 薄的 切片 .

将冷牛肉卷或牛肉饼切成非常薄的片。

[beɪk] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [bə'nɑːnəz] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [kriːmd] ['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] .
Bake three or four bananas , and make a creamed horseradish sauce according to preceding recipe .
烤 三 或者 四 香蕉 ， 和 制作 一个 奶油 辣根 酱 根据 到 前 食谱 .

烤三到四根香蕉，并按照前面的食谱制作奶油辣根酱。

['bʌtə(r)] [waɪt] [ɔ:(r)] [həʊl] [wi:t] [bred] , [pʊt] [ɒn] [fɜ:st] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [mi:t] ,

Butter white or whole wheat bread , put on first a slice of meat ,

黄油 白色的 或者 所有的 小麦 面包 , 放 在 第一的 一个 片 的 肉 ,

在白面包或全麦面包上涂抹黄油，先放一片肉，

[ðen] [dʒʌst] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mæʃt] [beɪkt] [bə'nɑ:nə] , [ðen] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['hɔ:srædɪʃ] [sɔ:s] ,

then just a thin layer of the mashed baked banana , then a teaspoonful of horseradish sauce ,

然后 只是 一个 薄的 层 的 这 捣碎 烘焙 香蕉 , 然后 一个 一茶匙 的 辣根 酱 ,

然后铺上一层薄薄的烤香蕉泥，再放一茶匙辣根酱。

[ænd; ənd] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] .

and another slice of bread .

和 其他 片 的 面包 .

又一片面包。

[pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] , [kʌt] ['ɪntu:] ['traɪ,æŋgl] [ænd; ənd] [sɜ:v] .

Press together , trim the crusts , cut into triangles and serve .

按 一起 , 修剪 这 外壳 , 切 进入 三角形 和 服务 .

捏合在一起，切掉面包皮，切成三角形即可食用。

[ði:z] ['sænwɪtʃz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [sɜ:vd] [su:n] ['ɑ:ftə(r)] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] .

These sandwiches should be served soon after they are made .

这些 三明治 应该 是 服务 很快 后 他们 是 制成 .

这些三明治做好后应该尽快食用。

['ɪŋglɪʃ] [sɔ:lt] - [bi:f] ['sænwɪtʃz]

English Salt - Beef Sandwiches

英语 盐 - 牛肉 三明治

英式咸牛肉三明治

[wɪp] [ə; eɪ] [hɑ:f] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kri:m] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['veri] [stɪf] .

Whip a half cupful of cream until it is very stiff .

鞭 一个 一半 一杯 的 奶油 直到 它 是 非常 僵硬的 .

将半杯奶油打发至非常硬挺。

[pʊt] [fɔ:(r)] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['freʃli] ['greɪtɪd] ['hɔ:srædɪʃ] [ɔ:(r)] ['hɔ:srædɪʃ] [prest] [fri:] [frɒm; frəm] ['vɪnɪgə(r)] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [bəʊl] ,

Put four tablespoonfuls of freshly grated horseradish or horseradish pressed free from vinegar into a bowl ,

放 四 汤匙 的 新鲜的 磨碎的 辣根 或者 辣根 按下 自由的 从 醋 进入 一个 碗 ,

将四汤匙新鲜磨碎的辣根或压榨掉醋的辣根放入碗中，

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sɔ:lt,spu:n,fʊl] [ɒv; əv] [sɔ:lt] ; [mɪks] and55

add the yolk of an egg and a saltspoonful of salt ; mix and55

添加 这 蛋黄 的 一个 蛋 和 一个 一勺盐 的 盐 ; 混合 and55

加入一个蛋黄和一茶匙盐；搅拌均匀。

[fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wɪpt] [kri:m] .

fold in the whipped cream .

折叠 在 这 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[hæv; həv] ['redi] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [sɔ:lt] [bi:f] .

Have ready very thin slices of cold boiled salt beef .

有 准备好 非常 薄的 切片 的 寒冷的 煮沸 盐 牛肉 .

准备好切成极薄片的冷水煮咸牛肉。

['bʌtə(r)] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , [pʊt] [ɒn][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][sɔːlt] [biːf] ,
Butter thin slices of bread , put on a layer of salt beef ,
黄油 薄的 切片 的 面包 , 放 在 一个 层 的 盐 牛肉 ,

在面包片上抹上黄油，放上一层咸牛肉，

[ðen] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] ['hɔːsrædɪʃ] [sɔːs] [ænd; ənd][ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .
then a thin layer of the horseradish sauce and another layer of buttered bread .
然后 一个 薄的 层 的 这 辣根 酱 和 其他 层 的 涂黄油的 面包 .

然后涂上一层薄薄的辣根酱，再盖上一层涂了黄油的面包。

[pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['traɪˌæŋgl] .
Press together , trim the crusts and cut into triangles .
按 一起 , 修剪 这 外壳 和 切 进入 三角形 .

捏合在一起，切掉面包皮，切成三角形。

['sænwɪtʃz] - [lɑː] ['bɜːrnˌhɑːrt]
Sandwiches à la Bernhardt
三明治 - 拉 伯恩哈特

伯恩哈特式三明治

[tʃɒp] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['veri] [reə(r)][kəʊld] ['rəʊstɪd] [biːf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] ;
Chop sufficient very rare cold roasted beef to make a half pint ;
劈 充足的 非常 稀有的 寒冷的 烤 牛肉 到 制作 一个 一半 品脱 ;

将足够多的非常生的冷烤牛肉切碎，制成半品脱；

[mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ]['kætsəp; 'kætsʌp] ,
mix with it a dash of cayenne , a half teaspoonful of salt , a tablespoonful of tomato catsup ,
混合 和 它 一个 短跑 的 辣椒 , 一个 一半 一茶匙 的 盐 , 一个 一汤匙 的 番茄 番茄酱 ,

加入少许辣椒粉、半茶匙盐和一汤匙番茄酱，搅拌均匀。

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['mæŋgəʊ] ['tʃʌtni] , [tuː] [ʃə'lɒts] ,
a tablespoonful of mango chutney , two shallots ,
一个 一汤匙 的 芒果 酸辣酱 , 二 小葱 ,

一汤匙芒果酸辣酱，两个小洋葱，

[ə; eɪ][hɑːf] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .
a half clove of garlic and a tablespoonful of olive oil .
一个 一半 丁香 的 蒜 和 一个 一汤匙 的 橄榄 油 .

半瓣蒜和一汤匙橄榄油。

[spred] [ðɪs] [ɒn][ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒv; əv] ['bʌtəd] [braʊn] [bred] , ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [liːvz] [ɒv; əv] [kres] ,
Spread this on a thin slice of buttered brown bread , cover it with leaves of cress ,
传播 这 在 一个 薄的 片 的 涂黄油的 棕色的 面包 , 覆盖 它 和 树叶 的 豆瓣菜 ,

将此酱汁涂抹在涂抹了黄油的薄片黑面包上，再盖上几片豆瓣菜叶。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ɒn] [ə'nʌðə(r)] [θɪn] [slaɪs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [waɪt] [bred] .
and then put on another thin slice of buttered white bread .
和 然后 放 在 其他 薄的 片 的 涂黄油的 白色的 面包 .

然后放上另一片涂了黄油的薄白面包。

[pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] , [kʌt] ['ɪntuː] ['kresnts] [ɔː(r)] ['traɪˌæŋgl] .
Press the two together , cut into crescents or triangles .
按 这 二 一起 , 切 进入 新月 或者 三角形 .

将两片面团压在一起，切成新月形或三角形。

[iːst] ['ɪndiən] ['lentl] ['sænwɪtʃz]
East Indian Lentil Sandwiches
东方 印度 扁豆 三明治

东印度扁豆三明治

[teɪk] ['eni] [left] - ['əʊvə(r)] [bɔɪld] [ɔː(r)] [stjuːd] ['lentəlz][ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Take any left - over boiled or stewed lentils and press them through a sieve .
拿 任何 左边 - 超过 煮沸 或者 炖 扁豆 和 按 他们 通过 一个 筛 .

将剩余的煮熟或炖熟的扁豆用筛子压碎。

[tuː; tə] [iːtʃ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] half56
To each half cupful of this mixture add a half56
到 每个 一半 一杯 的 这 混合物 添加 一个 half56

每半杯这种混合物中加入一半56

['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , [ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌri] [ænd; ənd][ə; eɪ]
cupful of chopped pecans , a level teaspoonful of curry and a
一杯 的 切碎 山核桃 , 一个 等级 一茶匙 的 咖喱 和 一个
['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
saltspoonful of salt .
一勺盐 的 盐 .

一杯切碎的山核桃，一平茶匙咖喱粉，一茶匙盐。

[spred] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [braʊn] [bred] [wɪð] ['bʌtə(r)] ,
Spread thin slices of brown bread with butter ,
传播 薄的 切片 的 棕色的 面包 和 黄油 ,

在薄薄的黑麦面包片上涂上黄油，

[ðen] [pʊt] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
then put over a thick layer of this mixture and cover with chopped parsley .
然后 放 超过 一个 厚的 层 的 这 混合物 和 覆盖 和 切碎 香菜 .

然后铺上一层厚厚的混合物，再撒上切碎的欧芹。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv] [braʊn] [bred] , [pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt]
Cover with another layer of brown bread , press together , trim the crusts and cut
覆盖 和 其他 层 的 棕色的 面包 , 按 一起 , 修剪 这 外壳 和 切
['ɪntuː] ['fɪŋgəz] .
into fingers .
进入 手指 .

盖上另一层黑面包，压紧，切掉面包皮，切成条状。

[nʌt] - ['bʌtə(r)] ['sænwɪtʃz]
Nut - Butter Sandwiches
坚果 - 黄油 三明治

坚果酱三明治

[mɪks][wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [nʌt] ['bʌtə(r)] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd][wʌn]
Mix one glass of nut butter with two tablespoonfuls of olive oil and one
混合 一 玻璃 的 坚果 黄油 和 二 汤匙 的 橄榄 油 和 一
['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [pɪm'iəntəʊz] .
tablespoonful of chopped pimientos .
一汤匙 的 切碎 辣椒 .

将一杯坚果酱与两汤匙橄榄油和一汤匙切碎的甜椒混合。

[spred] [ðɪs] [ɒn][ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [ˌʌn'bʌtəd] [braʊn] [bred] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['faɪnli] - [tʃɒpt] [kres]
Spread this on a slice of unbuttered brown bread , cover with finely - chopped cress
传播 这 在 一个 片 的 未涂黄油的 棕色的 面包 , 覆盖 和 精细地 - 切碎 豆瓣菜
[ɔː(r)] ['ʃredɪd] ['letɪs] ,
or shredded lettuce ,
或者 碎 莴苣 ,

将此酱汁涂抹在未涂抹黄油的黑麦面包片上，再盖上切碎的西洋菜或生菜丝。

[pleɪs] [ɒn][tɒp][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] ,
place on top a slice of buttered bread , press the two together ,
地方 在 顶部 一个 片 的 涂黄油的 面包 , 按 这 二 一起 ,

将一片涂了黄油的面包放在上面，把两者压在一起。

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] [æn; ən] [ɪntʃ] [waɪd] .
trim the crusts and cut into fingers an inch wide .
修剪 这 外壳 和 切 进入 手指 一个 英寸 宽的 .

去掉面包皮，切成一英寸宽的条状。

[ˌfɪlɪ'piːnəʊ] ['sænwɪtʃz]
Filipino Sandwiches
菲律宾人 三明治

菲律宾三明治

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['greɪtɪd]['paɪnæp(ə)l][tuː; tə][ə; eɪ]['tʌmblə(r)][ɒv; əv] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] , [mɪks] ['θʌrəli] ,
Add one grated pineapple to a tumbler of peanut butter , mix thoroughly ,
添加 一 磨碎的 菠萝 到 一个 不倒翁 的 花生 黄油 , 混合 彻底 ,

将一个磨碎的菠萝加入一杯花生酱中，充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
add a tablespoonful of lemon juice , a dash of cayenne , a half teaspoonful of paprika .
添加 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 , 一个 短跑 的 辣椒 , 一个 一半 一茶匙 的 辣椒 .

加入一汤匙柠檬汁、少许辣椒粉、半茶匙辣椒粉。

[pʊt] [ðɪs] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [braʊn] [bred] , ['bʌtəd] ; [pres] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [hɑːvz] . -
Put this between thin slices of brown bread , buttered ; press together and cut into halves . 57
放 这 之间 薄的 切片 的 棕色的 面包 , 涂黄油的 ; 按 一起 和 切 进入 一半 . -

将它夹在两片涂了黄油的薄黑面包片之间；压紧，然后切成两半。57

[swiːt] ['sænwɪtʃz]
SWEET SANDWICHES
甜的 三明治

甜三明治

['ʌndə(r)] [ðɪs] ['hedɪŋ] [wiː; wi] [pleɪs] [ɔːl] [ðəʊz] ['deɪnti] ['sænwɪtʃz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][dʒæm][ɔː(r)][fruːt] ['fɪlɪŋ] .
Under this heading we place all those dainty sandwiches that are made from thin slices of bread and butter and a jam or fruit filling .
在下面 这 标题 我们 地方 全部 那些 纤巧 三明治 那 是 制成 从 薄的 切片 的 面包 和 黄油 和 一个 果酱 或者 水果 填充 .

在这个标题下，我们把所有用薄面包片、黄油和果酱或水果馅料制成的精致三明治都放在一起。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kʌt] ['ɪntuː] ['sɝklz] ;
They are usually cut into circles ;
他们 是 通常 切 进入 界 ;

它们通常被切成圆形；

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][mɔː(r)][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][tuː; tə][duː; də] [ðɪs] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [bred] [ɪz] ['bʌtəd] ,
it is more economical to do this before the bread is buttered ,
它 是 更多的 经济 到 做 这 前 这 面包 是 涂黄油的 ,

在面包涂上黄油之前做这件事更经济。

[ən'les] [juː; jʊ][kæn; kən][kʌt] [raʊndz] [frɒm; frəm][wʌn][saɪd] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['kres(ə)nt] [ə'bʌv] [ˌaɪ 'tiː] .
unless you can cut rounds from one side , and a crescent above it .
除非 你 能 切 回合 从 一 边 , 和 一个 新月 多于 它 .

除非你能从一侧切出圆形，并在其上方切出新月形。

['ɔːlməʊst] ['eni] [swiːt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
Almost any sweet may be used .
几乎 任何 甜的 可能 是 用过的 .

几乎任何甜食都可以使用。

[sɜːv] [wɪð] ['tʃɒklət] [ɔː(r)] ['kɒfi] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][fruːt] , ['aɪðə(r)][fɔː(r); fə(r)][æn; ən] [ˌɑːftə'nuːn]
Serve with chocolate or coffee according to the fruit , either for an afternoon
服务 和 巧克力 或者 咖啡 根据 到 这 水果 , 任何一个 为了 一个 下午
[tiː] [ɔː(r)][æn; ən] " ['iːvnɪŋ] .
tea or an " evening .
茶 或者 一个 " 晚上 .

根据水果的种类，可搭配巧克力或咖啡享用，既可作为下午茶，也可作为"晚间茶点"。

" ['tʃeri] ['sænwɪtʃz]
" Cherry Sandwiches
" 樱桃 三明治

樱桃三明治

[tʃɒp] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['kændid] ['tʃeriz] ['veri] [faɪn] ,
Chop a quarter of a pound of candied cherries very fine ,
劈 一个 四分之一 的 一个 磅 的 脯 樱桃 非常 美好的 ,

将四分之一磅蜜饯樱桃切碎，

['ædɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [æz; əz][juː; jʊ] [tʃɒp] [ðem; ðəm][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] , [ɪf] [juː; jʊ]
adding occasionally as you chop them a few drops of orange juice , if you
添加 偶尔 作为 你 劈 他们 一个 很少 滴 的 橙子 汁 , 如果 你
[juːz] [waɪn] ,
use wine ,
使用 葡萄酒 ,

切的时候可以偶尔加几滴橙汁，如果用的是葡萄酒的话。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['ʃeri] .
a few drops of sherry .
一个 很少 滴 的 雪利酒 .

几滴雪利酒。

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)]['wɔːtə(r)] [θɪnz] ,
Mix thoroughly and spread over water thins ,
混合 彻底 和 传播 超过 水 薄片 ,

充分搅拌后摊开，用水稀释。

['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [diːpə(r)] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ðæn; ðən][æt; ət][ðə; ði] ['edʒɪz] .
making it a little deeper in the center than at the edges .
制作 它 一个 小的 更深 在 这 中心 比 在 这 边缘 .

使其中心比边缘略深一些。

[ðiːz] ['sænwɪtʃz] [ɑː(r); ə(r)]['betə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] ['krækəz] [ðæn; ðən][frɒm; frəm] [bred] .
These sandwiches are better made from crackers than from bread .
这些 三明治 是 更好的 制成 从 饼干 比 从 面包 .

这些三明治用饼干做比用面包做更好吃。

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɒn][ə; eɪ] ['prɪti] [glɑːs] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] . -
Arrange neatly on a pretty glass dish , and they are ready to serve . 58
安排 整齐地 在 一个 漂亮的 玻璃 盘子 , 和 他们 是 准备好 到 服务 . -

将它们整齐地摆放在漂亮的玻璃盘中，即可上桌。58

[fɪg] ['sænwɪtʃz]
Fig Sandwiches
如图 三明治

无花果三明治

[splɪt] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [fɪgz] [ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt] [ðə; ði] [sɒft] ['pɔːʃ(ə)n] , [rɪ'dʒektɪŋ] [ðə; ði] [skɪnz] ;
Split a dozen figs and scrape out the soft portion , rejecting the skins ;
分裂 一个 打 无花果 和 刮 出去 这 柔软的 部分 , 拒绝 这 皮肤 ;

将十二个无花果切开，刮出果肉，去掉果皮；

[wɜːk] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] .
work this to a paste .
工作 这 到 一个 粘贴 .

将其捣成糊状。

[kʌt] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [frɒm; frəm][ðə; ði][ləʊf] , ['bʌtərɪŋ] [bɪ'fɔː(r)][juː; jʊ][kʌt] [ðem; ðəm] ; [meɪk] [ðem; ðəm][kwaɪt] [θɪn] .
Cut the slices of bread from the loaf , buttering before you cut them ; make them quite thin .
切 这 切片 的 面包 从 这 面包 , 涂抹黄油 前 你 切 他们 ; 制作 他们 相当 薄的 .

将面包切成薄片，切之前先涂上黄油；切得要薄一些。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] , [ænd; ənd] [spred] [ðɪs] [θɪk] [peɪst] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [bred] [ænd; ənd][rəʊl] ['keəfəli] ;
Remove the crusts , and spread this thick paste over the bread and roll carefully ;
消除 这 外壳 , 和 传播 这 厚的 粘贴 超过 这 面包 和 卷 小心 ;

去掉面包皮，将这种浓稠的糊状物涂抹在面包上，小心地卷起来；

[pres] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt][ʌn'tɪl] [ðeə(r)][ɪz][nəʊ]['deɪndʒə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][rəʊl] ['əʊpənɪŋ] ;
press for a moment until there is no danger of the roll opening ;
按 为了 一个 片刻 直到 那里 是 不 危险 的 这 卷 开幕 ;

按压片刻，直到卷筒不会有打开的危险为止；

[rəʊl] [iːtʃ] [ɪn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['tɪʃuː] ['peɪpə(r)] ; [twɪst] [ðə; ði] [endz] [æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [æn; ən][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] " ['siːkrət] ,
roll each in a piece of tissue paper ; twist the ends as you would an old - fashioned " secret ,
卷 每个 在 一个 片 的 组织 纸 ; 捻 这 结束 作为 你 会 一个 老的 - 造型 " 秘密 ,

将每个面团用一张薄纸卷起来；像拧老式"秘密"巧克力一样拧紧两端。

" [ɔː(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi][taɪd] [wɪð] ['beɪbi] ['rɪbən] .
" or they may be tied with baby ribbon .
" 或者 他们 可能 是 系 和 婴儿 丝带 .

或者可以用婴儿丝带系起来。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'siːdɪŋli] ['həʊlsəm] [ænd; ənd]['pælətəb(ə)l] .
These are exceedingly wholesome and palatable .
这些 是 非常 健康 和 可口的 .

这些食物非常健康美味。

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌt] ['sænwɪtʃz]
Fruit and Nut Sandwiches
水果 和 坚果 三明治

水果坚果三明治

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [pə'hæps] [ðə; ði][məʊst] [ə'træktɪv] [ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] [swiːt] ['sænwɪtʃz] .
These are perhaps the most attractive of all the sweet sandwiches .
这些 是 也许 这 最多 吸引人的 的 全部 这 甜的 三明治 .

这些或许是所有甜味三明治中最吸引人的。

[pʊt] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['tʃɒpə(r)] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [wɒʃt] [fɪgz] ,
Put through the meat chopper a quarter of a pound of almonds with half a pound of washed figs ,
放 通过 这 肉 直升机 一个 四分之一 的 一个 磅 的 杏仁 和 一半 一个 磅 的 洗过 无花果 ,

将四分之一磅杏仁和半磅洗净的无花果放入绞肉机中绞碎。

[ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [deɪts] , [ðə; ði] [seɪm] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['piːkən] [nʌts] ;
the same quantity of dates , the same of raisins , and a pound of pecan nuts ;
这 相同的 数量 的 日期 , 这 相同的 的 葡萄干 , 和 一个 磅 的 胡桃 坚果 ;

等量的枣子、等量的葡萄干和一磅山核桃;

[pʊt] [ðem; ðəm] [θruː] [ɔːl'tɜːnətli] [səʊ] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [mɪkst] [ɪn] ['tʃɒpɪŋ] .
put them through alternately so that they will be mixed in chopping .
放 他们 通过 交替 所以 那 他们 将要 是 混合 在 切碎 .

交替放入食材，以便切碎时能够混合均匀。

[pæk] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntuː] [raʊnd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [tɪnz] , ['presɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] ['fɜːmli] ,
Pack the mixture into round baking powder tins , pressing it down firmly ,
盒 这 混合物 进入 圆形的 烘烤 粉末 罐头 , 紧迫 它 向下 牢牢 ,

将混合物装入圆形泡打粉罐中，并用力压实。

[ænd; ənd] [stænd] [ˌaɪ 'tiː] [ə'saɪd] ['əʊvə(r)] [naɪt] . -
and stand it aside over night . 59
和 站立 它 旁边 超过 夜晚 . -

放一旁过夜。59

[wen] ['wɒntɪd] , [dɪp] [ðə; ði] [tɪn] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
When wanted , dip the tin in hot water ,
什么时候 通缉 , 蘸 这 锡 在 热的 水 ,

需要时，将锡罐浸入热水中即可。

['luːs(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .
loosen it with a knife and shake out the mixture .
松开 它 和 一个 刀 和 摇 出去 这 混合物 .

用刀将其松动，然后摇晃混合物。

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [kʌt] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [bɪ'twiːn] [tuː] [raʊndz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .
With a sharp knife cut into very thin slices and put them between two rounds of buttered bread .
和 一个 锋利的 刀 切 进入 非常 薄的 切片 和 放 他们 之间 二 回合 的 涂黄油的 面包 .

用锋利的刀切成非常薄的片，然后将它们夹在两片涂了黄油的面包片之间。

[sɜːv] [wɪð] ['tʃɒklət] .
Serve with chocolate .
服务 和 巧克力 .

佐以巧克力食用。

[ðə; ði] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] [meɪ] [biː; bi] ['veərid] ; ['kændid] ['tʃeriz] ,
The combination may be varied ; candied cherries ,
这 组合 可能 是 多种多样 ; 脯 樱桃 ,

搭配可以多种多样；例如蜜饯樱桃、

['sɪtrən] [ɔ:(r)] ['eni] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kændid] [fru:ts] [meɪ] [bi:; bi] ['sʌbstɪtju:tɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [ðə; ði] [deɪts] [ænd; ənd] [fɪgz] .
citron or any of the candied fruits may be substituted for the dates and figs .
香橼 或者 任何 的 这 脯 水果 可能 是 替代 为了 这 日期 和 无花果 .

可以用香橼或任何蜜饯代替枣和无花果。

[brə'zɪliən] [ænd; ənd] [paɪn] [nʌts] [meɪ] [bi:; bi] ['sʌbstɪtju:tɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['pɔ:ʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz] .
Brazilian and pine nuts may be substituted for a portion of the pecans .
巴西 和 松树 坚果 可能 是 替代 为了 一个 部分 的 这 山核桃 .

可以用巴西坚果和松子代替一部分山核桃。

['ɒrɪndʒ] ['mɑ:məleɪd] ['sænwɪtʃz]
Orange Marmalade Sandwiches
橙子 果酱 三明治

橙子果酱三明治

[ði:z] ['sænwɪtʃz] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [prɪ'saɪsli] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [fɪg] ['sænwɪtʃz] ,
These sandwiches may be made precisely the same as fig sandwiches ,
这些 三明治 可能 是 制成 恰恰 这 相同的 作为 如图 三明治 ,

这些三明治的做法可能与无花果三明治完全相同。

['sʌbstɪtju:tɪŋ] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] ['mɑ:məleɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [ðə; ði] [fɪgz] .
substituting the orange marmalade for the figs .
替换 这 橙子 果酱 为了 这 无花果 .

用橙子果酱代替无花果。

[spʌndʒ] [keɪk] ['sænwɪtʃz]
Sponge Cake Sandwiches
海绵 蛋糕 三明治

海绵蛋糕三明治

[beɪk] [ə; eɪ] [spʌndʒ] [keɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [skweə(r)] [ləʊf] ;
Bake a sponge cake in a square loaf ;
烤 一个 海绵 蛋糕 在 一个 正方形 面包 ;

将海绵蛋糕烤成方形面包；

[kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] ['slaɪsɪz] [ə; eɪ] ['kwɔ:tə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ;
cut it into slices a quarter of an inch thick ;
切 它 进入 切片 一个 四分之一 的 一个 英寸 厚的 ;

切成四分之一英寸厚的薄片；

[kʌt] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] ['ɪntu:] [raʊndz] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] .
cut the slices into rounds with a small biscuit cutter .
切 这 切片 进入 回合 和 一个 小的 饼干 刀具 .

用小饼干模具将切片切成圆形。

[wɪð] [ə'nʌðə(r)] [smɔ:l] ['kʌtə(r)] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['sentə(r)] ['li:vɪŋ] [ðə; ði] [rɪŋ] ;
With another small cutter take out the center leaving the ring ;
和 其他 小的 刀具 拿 出去 这 中心 离开 这 戒指 ;

用另一把小切割器切掉中心部分，留下圆环；

[pʊt] [ðɪs] [rɪŋ] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɒlɪd] [raʊnd] ['meɪkɪŋ] [sɔ:t] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['pæti] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [wɜ:(r); wə(r)] ;
put this ring on top of a solid round making sort of a patty as it were ;
放 这 戒指 在 顶部 的 一个 坚硬的 圆形的 制作 种类 的 一个 肉饼 作为 它 是 ;

将这个环放在一个实心圆饼上，就像做成一个肉饼一样；

[fɪl] [ðə; ði] ['speɪsɪz] [wɪð] [ə; eɪ] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['kændid] [fruːt] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] soaked60
fill the spaces with a mixture of chopped candied fruit that has been soaked60
充满 这 空间 和 一个 混合物 的 切碎 脯 水果 那 有 到过 soaked60

将浸泡过的切碎蜜饯果肉混合物填满空隙。60

[ɪn] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] ['əʊvə(r)] [naɪt] ;
in orange juice over night ;
在 橙子 汁 超过 夜晚 ;

用橙汁浸泡过夜；

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [ðə; ði] [mə'ræŋ] [meɪd] [frɒm; frəm] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ;
cover the top with the meringue made from white of egg and sugar ;
覆盖 这 顶部 和 这 蛋白酥皮 制成 从 白色的 的 蛋 和 糖 ;

在顶部覆盖一层用蛋清和糖制成的蛋白霜；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [braʊn] , [dɪʃ] ['niːtli] [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [juːz] .
put them in the oven to brown , dish neatly and they are ready to use .
放 他们 在 这 烤箱 到 棕色的 , 盘子 整齐地 和 他们 是 准备好 到 使用 .

将它们放入烤箱烤至金黄色，装盘即可食用。

[ðiːz] ['kænɒt] [stænd] ['əʊvə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [æz; əz] [ðə; ði] [fruːt] [wɪl] ['sɒfn] [ðə; ði] [keɪk] .
These cannot stand over an hour as the fruit will soften the cake .
这些 不能 站立 超过 一个 小时 作为 这 水果 将要 软化 这 蛋糕 .

这些蛋糕不能放置超过一个小时，因为水果会使蛋糕变软。

[freʃ] [fruːt] ['sænwɪtʃz]
Fresh Fruit Sandwiches
新鲜的 水果 三明治

新鲜水果三明治

[ðiːz] ['sænwɪtʃz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'siːdɪŋli] [naɪs] [tuː; tə] [sɜːv] [fɔː(r); fə(r)] [ˌɑːftə'nuːn] [tiːz] .
These sandwiches are exceedingly nice to serve for afternoon teas .
这些 三明治 是 非常 好的 到 服务 为了 下午 茶 .

这些三明治非常适合作为下午茶点心。

[ðeɪ] [mʌst; məst] [biː; bi] [juːst] [suːn] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] .
They must be used soon after they are made .
他们 必须 是 用过的 很快 后 他们 是 制成 .

它们必须在制成后尽快使用。

[ðeɪ] [wɪl] , [haʊ'evə(r)] , [ɪf] [ræpt] [ɪn] [ə; eɪ] [dæmp] ['næpkɪn] , [kiːp] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
They will , however , if wrapped in a damp napkin , keep for an hour ,
他们 将要 , 然而 , 如果 包装 在 一个 潮湿 餐巾 , 保持 为了 一个 小时 ,

但是，如果用湿餐巾纸包起来，可以保存一个小时。

[bʌt; bət] [æz; əz] [fruːt] [ɪz] [sɒft] [ðə; ði] [bred] [ɪz] ['laɪəb(ə)l] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] [mɔɪst] , [wɪtʃ] [spɔɪlz] [ðə; ði] ['sænwɪtʃ] .
but as fruit is soft the bread is liable to become moist , which spoils the sandwich .
但 作为 水果 是 柔软的 这 面包 是 容易 到 变得 潮湿 , 哪个 战利品 这 三明治 .

但由于水果质地柔软，面包容易受潮，从而破坏三明治的口感。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [pʊt] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ɒv; əv] [slaɪst] ['strɔːb(ə)riz] , [dʌst] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ;
Butter the bread and put between layers of sliced strawberries , dusted with powdered sugar ;
黄油 这 面包 和 放 之间 层 的 切片 草莓 , 掸去灰尘 和 粉末状 糖 ;

在面包上涂上黄油，然后夹上切片草莓，撒上糖粉；

[ɔː(r)] ['rɑːzbəriz] , [ɔː(r)] [lɑːdʒ] ['blækbəriz] [kʌt] ['ɪntuː] [hɑːvz] ; [ɔː(r)] ['piːtʃɪz] , ['faɪnli] [tʃɒpt] ;
or raspberries , or large blackberries cut into halves ; or peaches , finely chopped ;
或者 覆盆子 , 或者 大的 黑莓 切 进入 一半 ; 或者 桃子 , 精细地 切碎 ;

或者覆盆子，或者切成两半的大黑莓；或者切碎的桃子；

[ɔː(r)] ['æp(ə)l] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ;
or apple seasoned with a little salt , pepper , olive oil and lemon juice ;
或者 苹果 经验丰富的 和 一个 小的 盐 , 胡椒 , 橄榄 油 和 柠檬 汁 ;

或者用少许盐、胡椒粉、橄榄油和柠檬汁调味的苹果；

[ɔː(r)] [slaɪst] [bə'nɑːnəz] [wɪð] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] , [ɑː(r); ə(r)] [ɔːl] [naɪs] .
or sliced bananas with a dash of lemon juice , are all nice .
或者 切片 香蕉 和 一个 短跑 的 柠檬 汁 , 是 全部 好的 .

或者切片香蕉加一点柠檬汁，也都很不错。

['reɪzn] ['sænwɪtʃz]
Raisin Sandwiches
葡萄干 三明治

葡萄干三明治

[pʊt] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] [θruː] [ðə; ði] [miːt] ['graɪndə(r)] ,
Put one - half pound of seeded raisins through the meat grinder ,
放 一 - 一半 磅 的 播种 葡萄干 通过 这 肉 磨床 ,

将半磅带籽葡萄干放入绞肉机绞碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [blɑːntʃt] , -
add a quarter of a pound of almonds that have been blanched , 61
添加 一个 四分之一 的 一个 磅 的 杏仁 那 有 到过 焯水 , -

加入四分之一磅去皮杏仁，61

[draɪd] [ænd; ənd] [graʊnd] .
dried and ground .
干燥 和 地面 .

晒干并磨成粉末。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tʌmblə(r)] [ɒv; əv] [kwɪns] ['dʒeli] ,
Add a half tumbler of quince jelly ,
添加 一个 一半 不倒翁 的 桲 果冻 ,

加入半杯榅桲果冻，

[mɪks] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [pʊt] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [waɪt] [bred] .
mix thoroughly and put between thin slices of buttered white bread .
混合 彻底 和 放 之间 薄的 切片 的 涂黄油的 白色的 面包 .

充分搅拌后，夹在涂抹了黄油的薄白面包片之间。

[ðiːz] ['sænwɪtʃz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [keɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌɑːftə'nuːn] [tiːz] [ɔː(r)] ['iːvnɪŋ] ['kʌmpəniz] .
These sandwiches are very nice in place of cake for afternoon teas or evening companies .
这些 三明治 是 非常 好的 在 地方 的 蛋糕 为了 下午 茶 或者 晚上 公司 .

这些三明治非常适合代替蛋糕，作为下午茶或晚间聚会的点心。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

三明治(Sandwiches)
第3/4页

[ˌɑːftə'nuːn] [tiːz]
Afternoon Teas
下午 茶

下午茶

[stəʊn] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [deɪts] , [pʊt] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['graɪndə(r)] ,
Stone a quarter of a pound of dates , put them through a meat grinder ,
石头 一个 四分之一 的 一个 磅 的 日期 , 放 他们 通过 一个 肉 磨床 ,

将四分之一磅枣去核，用绞肉机绞碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [hɑːf] ['tʌmblə(r)] [ɒv; əv] [nʌt] ['bʌtə(r)] , [mɪks] [ʌn'tɪl] [smuːð] ,
add to them a half tumbler of nut butter , mix until smooth ,
添加 到 他们 一个 一半 不倒翁 的 坚果 黄油 , 混合 直到 光滑的 ,

加入半杯坚果酱，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [swiːt] [kriːm] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]
add four tablespoonfuls of sweet cream and a tablespoonful of orange juice
添加 四 汤匙 的 甜的 奶油 和 一个 一汤匙 的 橙子 汁
.
.
.

加入四汤匙甜奶油和一汤匙橙汁。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [bɪ'twiːn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [waɪt] ['bʌtəd] [bred] , [pres] [tə'geðə(r)] ,
Put this mixture between thin slices of white buttered bread , press together ,
放 这 混合物 之间 薄的 切片 的 白色的 涂黄油的 面包 , 按 一起 ,

将混合物夹在涂抹了黄油的薄白面包片之间，压紧。

[trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [smɔːl] ['traɪˌæŋgl] .
trim the crusts and cut into fingers or four small triangles .
修剪 这 外壳 和 切 进入 手指 或者 四 小的 三角形 .

去掉面包皮，切成条状或四个小三角形。

[nʌt] [ænd; ənd] ['æp(ə)l] ['sænwɪtʃz]
Nut and Apple Sandwiches
坚果 和 苹果 三明治

坚果苹果三明治

[pʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [θɪk] [stjuːd] ['æplz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] ,
Put a half cupful of thick stewed apples into a bowl ,
放 一个 一半 一杯 的 厚的 炖 苹果 进入 一个 碗 ,

将半杯浓稠的炖苹果放入碗中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['greɪtɪd] ['jeləʊ] [raɪnd] [ɒv; əv] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv]
add the grated yellow rind of quarter of an orange and one cupful of
添加 这 磨碎的 黄色的 果皮 的 四分之一 的 一个 橙子 和 一 一杯 的

['faɪnli] [tʃɒpt] [mɪkst] [nʌts] .
finely chopped mixed nuts .
精细地 切碎 混合 坚果 .

加入四分之一橙子的磨碎黄皮和一杯切碎的混合坚果。

[spred] [ðɪs] [ɒn] [s'ɒltiːnz] , - , [ɔː(r)] ['eni] [krɪsp] ['krækə(r)] .
Spread this on saltines , Uneedas , or any crisp cracker .
传播 这 在 苏打饼干 , - , 或者 任何 脆 饼干 .

把它涂抹在咸饼干、Uneeda饼干或任何酥脆的饼干上。

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə'nʌðə(r)] ['krækə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
Put on top another cracker and serve at once .
放 在 顶部 其他 饼干 和 服务 在 一次 .

在上面放上另一片饼干，立即食用。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪldrənz] ['pɑːtiz] .
These are very nice for children's parties .
这些 是 非常 好的 为了 孩子们的 各方 .

这些非常适合儿童派对。

[ɒv; əv] [kɔːs] [wʌn] [meɪ] [juːz] ['bʌtəd] [bred] , ['aɪðə(r)] [waɪt] [ɔː(r)] [braʊn] . -
Of course one may use buttered bread , either white or brown . 62
的 课程 一 可能 使用 涂黄油的 面包 , 任何一个 白色的 或者 棕色的 . -

当然也可以用涂了黄油的面包，白面包或全麦面包都可以。62

[greɪp] [fruːt] ['sænwɪtʃz]
Grape Fruit Sandwiches
葡萄 水果 三明治

葡萄柚三明治

[spred] ['eni] [krɪsp] ['krækə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [greɪp] [fruːt] ['mɑːməleɪd] ,
Spread any crisp cracker with a thin layer of grape fruit marmalade ,
传播 任何 脆 饼干 和 一个 薄的 层 的 葡萄 水果 果酱 ,

在任何酥脆的饼干上涂抹一层薄薄的葡萄柚果酱，

[pʊt] [ɒn] [tɒp] [ə'nʌðə(r)] ['krækə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
put on top another cracker and serve at once .
放 在 顶部 其他 饼干 和 服务 在 一次 .

在上面放上另一片饼干，立即食用。

['dʒɪndʒə(r)] ['sænwɪtʃz]
Ginger Sandwiches
姜 三明治

姜味三明治

[pʊt] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] [θruː] [jɔː(r); jə(r)] [miːt] ['tʃɒpə(r)] .
Put four or five pieces of ginger through your meat chopper .
放 四 或者 五 件 的 姜 通过 你的 肉 直升机 .

将四五块生姜放入绞肉机中绞碎。

[stɜː(r)] [ðɪs] [peɪst] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɑːf] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] .
Stir this paste into a half cupful of orange marmalade .
搅拌 这 粘贴 进入 一个 一半 一杯 的 橙子 果酱 .

将此糊状物拌入半杯橙子果酱中。

[pʊt] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [pres] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts]
Put between slices of buttered bread , press them together , trim the crusts
放 之间 切片 的 涂黄油的 面包 , 按 他们 一起 , 修剪 这 外壳
[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['fɪŋgəz] .
and cut into fingers .
和 切 进入 手指 .

将馅料夹在涂了黄油的面包片之间，压紧面包片，切掉面包皮，切成条状。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ˌɑːftə'nuːn] [tiːz] .
These are nice for afternoon teas .
这些 是 好的 为了 下午 茶 .

这些很适合下午茶。

['dʒɪndʒə(r)] [ænd; ənd] ['kærət] ['mɑːməleɪd] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlsəʊ] ['veri] [naɪs] . -
Ginger and carrot marmalade are also very nice . 63
姜 和 胡萝卜 果酱 是 还 非常 好的 . -

姜胡萝卜果酱也非常好吃。63

['kænəˌpeɪz]
CANAPÉS
开胃小点

小点心

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [kʌt] ['ɪntuː] ['fænsi] [ʃeɪps] , ['təʊstɪd] [ɔː(r)] ['kwɪkli] [fraɪd] [ɪn] [hɒt] [ɔɪl] ,
These are slices of bread cut into fancy shapes , toasted or quickly fried in hot oil ,
这些 是 切片 的 面包 切 进入 想要 形状 , 烤过的 或者 迅速地 油煎 在 热的 油 ,

这些是将面包切成各种花式形状，然后烤制或快速油炸而成的面包片。

[ɔː(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [spred] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
or they may be spread with butter and browned in a quick oven .
或者 他们 可能 是 传播 和 黄油 和 棕色 在 一个 快的 烤箱 .

或者可以涂上黄油，放入烤箱快速烤至金黄色。

[wʌn] [slaɪs] ['əʊnli] [ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['kænəpeɪ] .
One slice only is used for each canapé .
一 片 仅有的 是 用过的 为了 每个 开胃小点 .

每个小点心只用一片面包。

[ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [spred] [ɒn] [tɒp] , [ðə; ði] [tɒp] ['ɡɑːniʃ] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kænəpeɪ] [juːst] [æt; ət] [wʌns] .
The mixture is spread on top , the top garnished , and the canapé used at once .
这 混合物 是 传播 在 顶部 , 这 顶部 装饰 , 和 这 开胃小点 用过的 在 一次 .

将混合物涂抹在上面，再进行装饰，即可立即享用这道开胃小点。

['æntʃəvi] ['kænəˌpeɪz]
Anchovy Canapés
凤尾鱼 开胃小点

凤尾鱼小点心

['kʌvə(r)] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɔː(r)] [skweə(r)] [ɒv; əv] [təʊst] [wɪð] ['æntʃəviz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [mæʃt] [ænd; ənd] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tə'mɑːtəʊ] ['kætsəp; 'kætsʌp] .
Cover a round or square of toast with anchovies that have been mashed and seasoned with a little tomato catsup .
覆盖 一个 圆形的 或者 正方形 的 吐司 和 凤尾鱼 那 有 到过 捣碎 和 经验丰富的 和 一个 小的 番茄 番茄酱 .

将捣碎的凤尾鱼和少许番茄酱一起涂抹在圆形或方形的吐司上。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['seləri] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [æz; əz] [ə; eɪ] ['ɡɑːnɪʃ] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
Put a little chopped celery around the edge as a garnish and send at once to the table .
放 一个 小的 切碎 芹菜 大约 这 边缘 作为 一个 装饰 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

在菜边放一些切碎的芹菜作为装饰，然后立即上桌。

['kæviɑː(r)] ['kænəˌpeɪz]
Caviar Canapés
鱼子酱 开胃小点

鱼子酱小点心

['siːz(ə)n] [ðə; ði] ['kæviɑː(r)] [wɪð] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] ;
Season the caviar with onion and a very little lemon juice ;
季节 这 鱼子酱 和 洋葱 和 一个 非常 小的 柠檬 汁 ;

用洋葱和少许柠檬汁给鱼子酱调味；

[spred] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [raʊnd] [ɔ:(r)][skweə(r)]['kænəpeɪ] , [pʊt] [tʃɒpt] ['ʌnjən] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] ,
spread over a round or square canapé , put chopped onion around the edge ,
传播 超过 一个 圆形的 或者 正方形 开胃小点 , 放 切碎 洋葱 大约 这 边缘 ,

将酱汁涂抹在圆形或方形小餐垫上，并在边缘放上切碎的洋葱。

['gɑ:nɪʃ] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] [hɑ:d] - [bɔɪld] [eg] ;
garnish the top with a hard - boiled egg ;
装饰 这 顶部 和 一个 难的 - 煮沸 蛋 ;

在顶部放上一颗煮熟的鸡蛋作为装饰；

[pleɪs] [ɒn] ['peɪpə(r)][mæts][ænd; ənd] [send] [æt; ət][wʌns][tu:; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
place on paper mats and send at once to the table .
地方 在 纸 垫子 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

放在纸垫上，立即送至餐桌。

[ði:z] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [æz; əz] [fɜ:st] [kɔ:s] [æt; ət] [lʌntʃ] [ɔ:(r)] ['dɪnə(r)] . -
These are used as first course at lunch or dinner . 64
这些 是 用过的 作为 第一的 课程 在 午餐 或者 晚餐 . -

这些菜肴通常用作午餐或晚餐的第一道菜。64

['swi:dɪʃ] ['kænəpeɪ]
Swedish Canapes
瑞典 开胃小菜

瑞典小点心

[kʌt] [θɪk] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [həʊl] [wi:t] [ɔ:(r)] ['greɪəm] [bred] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [ænd; ənd] ['hɒləʊ] [aʊt] [ðə; ði] ['sentəz] ,
Cut thick slices of whole wheat or Graham bread , trim the crusts and hollow out the centers ,
切 厚的 切片 的 所有的 小麦 或者 格雷厄姆 面包 , 修剪 这 外壳 和 空洞的 出去 这 中心 ,

将全麦面包或格雷厄姆面包切成厚片，去掉面包皮，挖空中间部分。

['bi:ɪŋ] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɔ:l] [ðə; ði] [wei] [θru:] .
being careful not to make a hole all the way through .
存在 小心 不是 到 制作 一个 洞 全部 这 方式 通过 .

小心别戳穿。

[paʊnd] [ɔ:(r)] [mæʃ] [ðə; ði] [hɑ:d] [bɔɪld] [jəʊk] [ɒv; əv] [θri:] [egz] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [peɪst] [ɔ:(r)] [tu:] ['æntʃəviz] ,
Pound or mash the hard boiled yolks of three eggs with a tablespoonful of anchovy paste or two anchovies ,
磅 或者 捣碎 这 难的 煮沸 蛋黄 的 三 鸡蛋 和 一个 一汤匙 的 凤尾鱼 粘贴 或者 二 凤尾鱼 ,

将三个煮熟的蛋黄捣碎，加入一汤匙凤尾鱼酱或两条凤尾鱼。

[tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['lemən][dʒu:s] .
two tablespoonfuls of butter and a dash of lemon juice .
二 汤匙 的 黄油 和 一个 短跑 的 柠檬 汁 .

两汤匙黄油和少许柠檬汁。

[kʌt] [ə; eɪ] [dɪl] ['pɪkl] ['leŋθwaɪz] ['ɪntu:]['slaɪsɪz][æn; ən] [eɪtθ] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,
Cut a dill pickle lengthwise into slices an eighth of an inch thick ,
切 一个 莳萝 泡菜 纵向 进入 切片 一个 第八 的 一个 英寸 厚的 ,

将一根酸黄瓜纵向切成八分之一英寸厚的薄片，

[ðen] [kʌt] [ði:z] ['slaɪsɪz]['ɪntu:] [lɒŋ] [strɪps] [ə; eɪ][hɑ:f] [ɪntʃ] [waɪd] .
then cut these slices into long strips a half inch wide .
然后 切 这些 切片 进入 长的 条状物 一个 一半 英寸 宽的 .

然后将这些切片切成半英寸宽的长条。

[kʌt] [lɑːdʒ] ['pɪkld] [biːts] ['ɪntuː] [strɪps] [ɒv; əv] [ðə; ði] [seɪm] [wɪdθ; wɪtθ] .
Cut large pickled beets into strips of the same width .
切 大的 腌制 甜菜 进入 条状物 的 这 相同的 宽度 .

将大块腌甜菜切成宽度相同的条状。

[kʌt] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [pi'məulə] ['ɪntuː] [hɑːvz] .
Cut a dozen pimolas into halves .
切 一个 打 皮莫拉斯 进入 一半 .

将十二个皮莫拉葡萄切成两半。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [bred] , [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] [peɪst] , [pʊt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [strɪps] [ɒv; əv] [dɪl] ['pɪkl] ,
Butter the bread , fill with the paste , put over the strips of dill pickle ,
黄油 这 面包 , 充满 和 这 粘贴 , 放 超过 这 条状物 的 莳萝 泡菜 ,

在面包上抹黄油，填入馅料，放上莳萝泡菜条，

['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [bɪ'twiːn] [iːtʃ] [strɪp] .
leaving one inch between each strip .
离开 一 英寸 之间 每个 条 .

每条之间留出一英寸的间距。

[krɒs] [ðiːz] [wɪð] [strɪps] [ɒv; əv] ['pɪkld] [biːts] , [pʊt] [hɑːf] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [pɪ'məʊlə] ['ɪntuː] [iːtʃ] [skweə(r)] .
Cross these with strips of pickled beets , put half of a pimola into each square .
叉 这些 和 条状物 的 腌制 甜菜 , 放 一半 的 一个 皮莫拉 进入 每个 正方形 .

将这些与腌甜菜条交叉，在每个方格里放入半个皮莫拉。

[dɪʃ] [ɒn] ['peɪpə(r)] [mæts] .
Dish on paper mats .
盘子 在 纸 垫子 .

菜肴放在纸垫上。

[sɜːv] [æz; əz] [æn; ən] ['æpɪtaɪzə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [suːp] .
Serve as an appetizer before soup .
服务 作为 一个 开胃菜 前 汤 .

可作为汤前的开胃菜。

[tʃɒpt] [tʌŋ] ['kænə,peɪz]
Chopped Tongue Canapés
切碎 舌头 开胃小点

牛舌小点心

[tʃɒp] [kəʊld] , [kʊkt] [tʌŋ] ['veri] [faɪn] ;
Chop cold , cooked tongue very fine ;
劈 寒冷的 , 煮熟 舌头 非常 美好的 ;

将冷煮过的牛舌切成细末；

['siːz(ə)n] [,aɪ 'tiː] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['dʌstɪŋ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ;
season it with two tablespoonfuls of olive oil and a dusting of pepper ;
季节 它 和 二 汤匙 的 橄榄 油 和 一个 除尘 的 胡椒 ;

用两汤匙橄榄油和少许胡椒粉调味；

[spred] [,aɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] ; ['gɑːnɪʃ] the65
spread it over the top of a round of toasted bread ; garnish the65
传播 它 超过 这 顶部 的 一个 圆形的 的 烤过的 面包 ; 装饰 the65

将其涂抹在烤面包片的顶部；装饰65

[edʒ] [wɪð] [ðə; ði] [smɔːl] [liːvz] [ɒv; əv] [kres] ,
edge with the small leaves of cress ,
边缘 和 这 小的 树叶 的 豆瓣菜 ,

边缘点缀着豆瓣菜的小叶子，

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
put a little grated hard - boiled egg in the center and send at once to the table .
放 一个 小的 磨碎的 难的 - 煮沸 蛋 在 这 中心 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

在中间放少许磨碎的煮鸡蛋，立即上桌。

[ˌsɑː'diːn] ['kænəˌpeɪz]
Sardine Canapés
沙丁鱼 开胃小点

沙丁鱼小点心

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [paʊnd] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] ;
Remove the skin and pound the sardines to a paste ;
消除 这 皮肤 和 磅 这 沙丁鱼 到 一个 粘贴 ;

去除沙丁鱼皮，将沙丁鱼捣成糊状；

[pʊt] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] [peɪst] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] .
put a thick layer of this paste over the top of a round of toasted bread .
放 一个 厚的 层 的 这 粘贴 超过 这 顶部 的 一个 圆形的 的 烤过的 面包 .

在烤好的圆形面包片上涂抹厚厚一层这种酱料。

[kʌt] [wʌn] ['gɜːkɪn] ['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] [ˌəʊvə'læpɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] ;
Cut one gherkin into very thin slices , arrange them overlapping around the edge ;
切 一 小黄瓜 进入 非常 薄的 切片 , 安排 他们 重叠 大约 这 边缘 ;

将一根酸黄瓜切成非常薄的片，将它们重叠地排列在边缘；

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['faɪnli] [tʃɒpt] [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
put a little finely chopped hard - boiled egg in the center , and they are ready to serve .
放 一个 小的 精细地 切碎 难的 - 煮沸 蛋 在 这 中心 , 和 他们 是 准备好 到 服务 .

在中间放一些切碎的煮鸡蛋，就可以上桌了。

[fɪʃ] ['kænəˌpeɪz]
Fish Canapés
鱼 开胃小点

鱼肉小点

[paʊnd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kʊkt] [fɪʃ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] ;
Pound a quarter of a pound of cooked fish to a paste ;
磅 一个 四分之一 的 一个 磅 的 煮熟 鱼 到 一个 粘贴 ;

将四分之一磅熟鱼捣成糊状；

['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
season it with a few drops of onion juice , a saltspoonful of salt ,
季节 它 和 一个 很少 滴 的 洋葱 汁 , 一个 一勺盐 的 盐 ,

用几滴洋葱汁和一勺盐调味。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] .
and a dash of black pepper .
和 一个 短跑 的 黑色的 胡椒 .

再加一点黑胡椒。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [sɔːs] [tɑː'tɑː(r)] ;
Stir into it two tablespoonfuls of sauce tartare ;
搅拌 进入 它 二 汤匙 的 酱 鞑靼牛肉 ;

加入两汤匙塔塔酱；

[spred] [ðɪs] [ɒn][sɪks][ɔː(r)] [eɪt] [raʊndz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ;
spread this on six or eight rounds of buttered bread browned in the oven ;
传播 这 在 六 或者 八 回合 的 涂黄油的 面包 棕色 在 这 烤箱 ;

将此酱料涂抹在六到八片涂有黄油并在烤箱中烤至金黄的面包片上；

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [tɒps] [wɪð] ['greɪtɪd]['kjuːkʌmbə(r)][ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] . -
garnish the tops with grated cucumber and send to the table . 66
装饰 这 最高额 和 磨碎的 黄瓜 和 发送 到 这 桌子 . -

撒上黄瓜丝装饰，即可上桌。66

['devəld] ['ɔɪstə(r)]['kænə,peɪz]
Deviled Oyster Canapés
魔鬼 牡蛎 开胃小点

魔鬼牡蛎小点

[kʌt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] ['ɪntuː] [sk'weəz] , [təʊst] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [krʌsts] .
Cut slices of bread into squares , toast and remove the crusts .
切 切片 的 面包 进入 正方形 , 吐司 和 消除 这 外壳 .

将面包片切成方块，烤至金黄，然后去掉面包皮。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hɑːd] [pɑːt] [frɒm; frəm][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['pɪkld] ['ɔɪstə(r)z] , [pleɪs] ['ɔɪstə(r)z]['əʊvə(r)]
Remove the hard part from a pint of pickled oysters , place oysters over
消除 这 难的 部分 从 一个 品脱 的 腌制 牡蛎 , 地方 牡蛎 超过
[bred] ,
bread ,
面包 ,

去除一品脱腌牡蛎的硬皮部分，将牡蛎放在面包上。

[kləʊz] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][ɪn][rəʊ'teɪʃ(ə)n] , [dʌst] ['θɪkli] [wɪð] [red] ['pepə(r)] ;
close together and in rotation , dust thickly with red pepper ;
关闭 一起 和 在 旋转 , 灰尘 浓密 和 红色的 胡椒 ;

紧密地轮流，厚厚地撒上红辣椒粉；

[pʊt]['əʊvə(r)][æz; əz][ə; eɪ] [θɪn] ['kʌvərɪŋ] [ə; eɪ] ['haɪli] ['siːz(ə)nd] [sɔːs] [ˌmeɪə'neɪz] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
put over as a thin covering a highly seasoned sauce mayonnaise , and serve .
放 超过 作为 一个 薄的 覆盖 一个 高度 经验丰富的 酱 蛋黄酱 , 和 服务 .

在酱汁上薄薄地涂上一层调味浓郁的蛋黄酱，即可食用。

[duː; də][nɒt] [pʊt]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['sekənd] [piːs] [ɒv; əv] [bred] .
Do not put over a second piece of bread .
做 不是 放 超过 一个 第二 片 的 面包 .

不要在上面放第二片面包。

[peɪt] [diː] [fwa] ['grɑː]['kænə,peɪz]
Pâté de Foie Gras Canapés
肉酱 德 鹅肝 格拉斯 开胃小点

鹅肝酱小点心

[fɔː(r); fə(r)] ['twenti] - [fɔː(r)] ['sænwɪtʃz] [teɪk] [wʌn][tju'riːn; tə'riːn][ɒv; əv] [fwa] ['grɑː] .
For twenty - four sandwiches take one tureen of foie gras .
为了 二十 - 四 三明治 拿 一 汤碗 的 鹅肝 草地 .

制作二十四份三明治需要一碗鹅肝。

[rɪ'muːv] [ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd] [mæʃ] [ðə; ði] [fwa] ['grɑː][tuː; tə][ə; eɪ] ['pɜːfɪktli] [smuːð] [peɪst] ,
Remove the fat , and mash the foie gras to a perfectly smooth paste ,
消除 这 胖的 , 和 捣碎 这 鹅肝 草地 到 一个 完美 光滑的 粘贴 ,

去除脂肪，将鹅肝捣成细腻的糊状。

['ædɪŋ] ['grædʒuəli][fɔː(r)] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [sɒft] , [nɒt] ['meltɪd] , ['bʌtə(r)] ;
adding gradually four tablespoonfuls of soft , not melted , butter ;
添加 逐步地 四 汤匙 的 柔软的 , 不是 融化 , 黄油 ;

逐渐加入四汤匙软化的（未融化的）黄油；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə'baʊt] [ten]
add a dash of cayenne and a half teaspoonful of salt and about ten
添加 一个 短跑 的 辣椒 和 一个 一半 一茶匙 的 盐 和 关于 十
[drɒps] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [dʒuːs] ,
drops of onion juice ,
滴 的 洋葱 汁 ,

加入少许辣椒粉、半茶匙盐和约十滴洋葱汁。

[ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [həʊl] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
and press the whole through a sieve .
和 按 这 所有的 通过 一个 筛 .

然后将所有材料过筛。

[kʌt] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] ['ɪntuː]['fænsi] [ʃeɪps] [ænd; ənd] [təʊst] ; ['kresnts] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] ['prɪti] .
Cut slices of bread into fancy shapes and toast ; crescents are very pretty .
切 切片 的 面包 进入 想要 形状 和 吐司 ; 新月 是 非常 漂亮的 .

将面包片切成漂亮的形状并烤制；新月形面包片非常漂亮。

['kʌvə(r)] [iːtʃ] [slaɪs] ['θɪkli] [wɪð] [ðɪs] [peɪst] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [hɑːd] - [bɔɪld] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] ,
Cover each slice thickly with this paste ; garnish with hard - boiled white of egg ,
覆盖 每个 片 浓密 和 这 粘贴 ; 装饰 和 难的 - 煮沸 白色的 的 蛋 ,

在每片面包上厚厚地涂上一层酱料；用煮熟的蛋白装饰。

[kʌt] ['ɪntuː]['daɪəməndz][ɔː(r)]['taɪni] ['kresnts] , [ænd; ənd] ['ɒlɪvz] [kʌt]['ɪntuː] [rɪŋz] .
cut into diamonds or tiny crescents , and olives cut into rings .
切 进入 钻石 或者 微小的 新月 , 和 橄榄 切 进入 戒指 .

切成钻石形或小月牙形，橄榄形切成戒指形。

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] . -
Arrange neatly , and they are ready to serve . 67
安排 整齐地 , 和 他们 是 准备好 到 服务 . -

摆放整齐，即可上菜。67

[hɒt] ['kænəˌpeɪz]
Hot Canapés
热的 开胃小点

热开胃小点

[ə; eɪ]['kænəpeɪ][ɪz][ðə; ði][hɑːf][ɒv; əv][ə; eɪ] ['sænwɪtʃ] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][wɜː(r); wə(r)] .
A canapé is the half of a sandwich , as it were .
一个 开胃小点 是 这 一半 的 一个 三明治 , 作为 它 是 .

开胃小点心就像是三明治的一半。

[mɪnst] [miːts] [ɒv; əv] ['veəriəs] [kaɪndz][ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [ɒn][wʌn][slaɪs][ɒv; əv] [bred] .
Minced meats of various kinds are served on one slice of bread .
剁碎 肉类 的 各种各样的 种类 是 服务 在 一 片 的 面包 .

各种肉馅放在一片面包上。

[ɪn] ['meni] [bʊks] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] “ [ʌn'kʌvəd] ['sænwɪtʃz] .
In many books they are called “ uncovered sandwiches .
在 许多 图书 他们 是 称为 “ 裸露 三明治 .

在许多书中，它们被称为“未加盖的三明治”。

” [ðə; ði][kəʊld]['kænəˌpeɪz][ɑː(r); ə(r)] [pleɪst] ['ɔːlweɪz] [ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['æpɪˌtaɪzəz] [ænd; ənd] [sɜːvd] [bɪ'fɔː(r)]
” The cold canapés are placed always among the appetizers and served before
” 这 寒冷的 开胃小点 是 放置 总是 之中 这 开胃菜 和 服务 前
[ðə; ði] [suːp] .
the soup .
这 汤 .

“冷盘总是放在开胃菜中，并在汤之前上桌。”

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɒv; əv] [sʌtʃ] [mə'tɪəriəlz][æz; əz]['kæviɑː(r)] , [sɑː'diːnz] , ['æntʃəviz] , ['pɪkld] ['ɔɪstə(r)z] , ['pɪkld] ['lɒbstə(r)] ,
They are made of such materials as caviar , sardines , anchovies , pickled oysters , pickled lobster ,
他们 是 制成 的 这样的 材料 作为 鱼子酱 ， 沙丁鱼 ， 凤尾鱼 ， 腌制 牡蛎 ， 腌制 龙虾 ，

它们由鱼子酱、沙丁鱼、凤尾鱼、腌牡蛎、腌龙虾等材料制成。

['devəld] [ʃrɪmps] , [ɔː(r)][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][wʌn][ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] [ðiːz] [mə'tɪəriəlz] .
deviled shrimps , or a mixture of one or two of these materials .
魔鬼 虾 ， 或者 一个 混合物 的 一 或者 二 的 这些 材料 .

魔鬼虾，或上述一种或两种食材的混合物。

[ə; eɪ][hɒt]['kænəpeɪ] , [haʊ'evə(r)] , [ɪz] [sɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɔː(r)][æz; əz][æn; ən] ['ɒntreɪ] .
A hot canapé , however , is served in the place of fish or as an entrée .
一个 热的 开胃小点 ， 然而 ， 是 服务 在 这 地方 的 鱼 或者 作为 一个 主菜 .

不过，热开胃小菜可以代替鱼肉，也可以作为主菜。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [drest] [wɪð] ['aɪðə(r)] [fɪʃ] [ɔː(r)] [ʃel] - [fɪʃ] [ðeɪ] [wɪl] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [ðæt] [kɔːs] .
If they are dressed with either fish or shell - fish they will take the place of that course .
如果 他们 是 穿着 和 任何一个 鱼 或者 壳 - 鱼 他们 将要 拿 这 地方 的 那 课程 .

如果用鱼或贝类烹制，它们将取代那道菜。

[wen] [meɪd] [frɒm; frəm] ['tʃɪkɪn] , ['swiːtbredz] [ɔː(r)] [geɪm] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [æz; əz][æn; ən] ['ɒntreɪ] , ['fɒləʊɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] .
When made from chicken , sweetbreads or game , should be served as an entrée , following the fish .
什么时候 制成 从 鸡 ， 甜面包 或者 游戏 ， 应该 是 服务 作为 一个 主菜 ， 下列的 这 鱼 .

如果是用鸡肉、胸腺或野味制成的，应该作为主菜，在鱼之后上桌。

[fɪʃ] ['kænəˌpeɪz]
Fish Canapés
鱼 开胃小点

鱼肉小点

[pɪk] [ə'pɑːt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [kəʊld] [kʊkt] [fɪʃ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][hɑːf][paɪnt] .
Pick apart sufficient cold cooked fish to make a half pint .
挑选 除 充足的 寒冷的 煮熟 鱼 到 制作 一个 一半 品脱 .

挑选足够多的冷熟鱼，凑够半品脱。

[rʌb] [tə'geðə(r)] [tuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] ,
Rub together two level tablespoonfuls of butter and two of flour , add a half pint of milk ,
擦 一起 二 等级 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 ， 添加 一个 一半 品脱 的 牛奶 ，

将两平勺黄油和两平勺面粉揉搓在一起，加入半品脱牛奶，

[stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔɪ] ,
stir until boiling , add a half teaspoonful of salt , a teaspoonful of soy ,
搅拌 直到 沸腾 ， 添加 一个 一半 一茶匙 的 盐 ， 一个 一茶匙 的 大豆 ，

搅拌至沸腾，加入半茶匙盐，一茶匙酱油，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] saltspoonful68
a dash of red pepper and a half saltspoonful68
一个 短跑 的 红色的 胡椒 和 一个 一半 saltspoonful68

少许红辣椒粉和半勺盐68

[ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] .
of black pepper .
的 黑色的 胡椒 .

黑胡椒。

[wen] [ðɪs] [ɪz] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] [naɪs] [slaɪst] ['mʌʃrʊmz] ;
When this is hot add the fish and four or five nice sliced mushrooms ;
什么时候 这 是 热的 添加 这 鱼 和 四 或者 五 好的 切片 蘑菇 ;

汤汁热后，加入鱼和四五片切好的蘑菇；

[stænd] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] ['θʌrəli] ['hiːtɪd] .
stand over hot water , without stirring , until the fish is thoroughly heated .
站立 超过 热的 水 , 没有 搅拌 , 直到 这 鱼 是 彻底 加热 .

将鱼放在热水上，不要搅拌，直到鱼完全加热。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['hiːtɪŋ] , [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [frɒm; frəm] [sɪks] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] ; [təʊst] [ðə; ði] [wʌn] [saɪd] ['keəfəli] .
While this is heating , trim the crusts from six slices of bread ; toast the one side carefully .
尽管 这 是 加热 , 修剪 这 外壳 从 六 切片 的 面包 ; 吐司 这 一 边 小心 .

在烤箱加热的同时，将六片面包的硬皮切掉；小心地烤一面。

[hæv; həv] ['redi] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] ['peɪstri] [bæg] [wɪð] [ə; eɪ] [stɑː(r)] [tjuːb] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [lait] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] ;
Have ready in your pastry bag with a star tube a pint of light mashed potatoes ;
有 准备好 在 你的 糕点 包 和 一个 星星 管子 一个 品脱 的 光 捣碎 土豆 ;

准备好一品脱清淡的土豆泥，装入裱花袋（带星形裱花嘴）；

[pres] [ɪn] [ə; eɪ] [rəʊp] - [laɪk] [fɔːm] , [ɔː(r)] [ɪn] [smɔːl] [rəʊ'zets] ,
press in a rope - like form , or in small rosettes ,
按 在 一个 绳索 - 喜欢 形式 , 或者 在 小的 玫瑰花结 ,

压成绳状或小花状，

[ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bred] [ɒn] [ðə; ði] [ʌn'toʊstɪd] [saɪd] .
around the edge of the bread on the untoasted side .
大约 这 边缘 的 这 面包 在 这 未烘烤的 边 .

在面包未烤过的那一面边缘。

[brʌʃ] [ðə; ði] [bred] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
Brush the bread with a little melted butter ,
刷子 这 面包 和 一个 小的 融化 黄油 ,

在面包上刷一层少许融化的黄油，

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [bred] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] .
put them in the oven until the potatoes and bread are a golden brown .
放 他们 在 这 烤箱 直到 这 土豆 和 面包 是 一个 金的 棕色的 .

将它们放入烤箱，烤至土豆和面包呈金黄色即可。

[dɪʃ] [ðiːz] [ɒn] [skweə(r)] ['peɪpə(r)] [mæts] [ɒn] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [pleɪts] ,
Dish these on square paper mats on individual plates ,
盘子 这些 在 正方形 纸 垫子 在 个人 盘子 ,

将菜肴盛放在方形纸垫上，再放在单独的盘子里。

[fɪl] [ðə; ði] ['sentəz] [wɪð] [ðə; ði] [kriːmd] [fɪʃ] [ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
fill the centers with the creamed fish and send at once to the table .
充满 这 中心 和 这 奶油 鱼 和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

将奶油鱼肉填入饼中心，立即上桌。

[kænd] ['sæmən] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [freʃ] [bɔɪld] [fɪʃ] . -
Canned salmon may be used in the place of fresh boiled fish . 69
罐装 三文鱼 可能 是 用过的 在 这 地方 的 新鲜的 煮沸 鱼 . -

罐装鲑鱼可以代替新鲜煮熟的鱼。69

['lɒbstə(r)]['kænəˌpeɪz]
Lobster Canapés
龙虾 开胃小点

龙虾小点

[wʌn] [θriː] - [paʊnd] ['lɒbstə(r)]
1 three - pound lobster
1 三 - 磅 龙虾

一只三磅重的龙虾

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz]
The yolks of two eggs
这 蛋黄 的 二 鸡蛋

两个鸡蛋的蛋黄

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

½ [paɪnt][ɒv; əv][mɪlk]
½ pint of milk
½ 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli]
1 tablespoonful of chopped parsley
1 一汤匙 的 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
1 level teaspoonful of salt
1 等级 一茶匙 的 盐

平茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of white pepper
1 一勺盐 的 白色的 胡椒

茶匙白胡椒粉

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz]
1 pint of mashed potatoes
1 品脱 的 捣碎 土豆

1品脱土豆泥

[sɪks]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred]
6 slices of bread
6 切片 的 面包

6片面包

[təʊst] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] .
Toast the bread and arrange the potatoes according to the preceding recipe .
吐司 这 面包 和 安排 这 土豆 根据 到 这 前 食谱 .

将面包烤至金黄，然后按照前面的食谱摆放土豆。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
Rub the butter and flour together , add the milk ; when boiling add the
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 ; 什么时候 沸腾 添加 这
['siːzənɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði]['lɒbstə(r)] .
seasoning and the lobster .
调料 和 这 龙虾 .

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶；煮沸后加入调味料和龙虾。

[wen] ['veri] [hɒt][stɜː(r)][ɪn] ['keəfəli] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] .
When very hot stir in carefully the well - beaten yolks of the eggs .
什么时候 非常 热的 搅拌 在 小心 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 这 鸡蛋 .

趁热小心地拌入打散的蛋黄。

[stɜː(r)] [ðɪs] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] , [bʌt; bət][biː; bi]['keəf(ə)l] [nɒt][tuː; tə] [bɔɪl] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl]
Stir this until it is smoking hot , but be careful not to boil , or it will
搅拌 这 直到 它 是 吸烟 热的 , 但 是 小心 不是 到 熬 , 或者 它 将要
['kɜːd(ə)l] .
curdle .
凝固 .

搅拌至冒烟，但注意不要煮沸，否则会凝结。

[fɪl] [ðɪs] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ði] [təʊst] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] ['gɑːniʃ] [wɪð] [pə'teɪtəʊz] ,
Fill this on top of the toast that has been garnished with potatoes ,
充满 这 在 顶部 的 这 吐司 那 有 到过 装饰 和 土豆 ,

将馅料填在铺有土豆的吐司上。

[dʌst] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
dust with chopped parsley and send to the table .
灰尘 和 切碎 香菜 和 发送 到 这 桌子 .

撒上切碎的欧芹，即可上桌。

[ʃrɪmps] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)]['lɒbstə(r)] . -
Shrimps may be substituted for lobster . 70
虾 可能 是 替代 为了 龙虾 . -

可以用虾代替龙虾。70

['swiːtbred] ['kænəˌpeɪz]
Sweetbread Canapés
甜面包 开胃小点

甜面包小点心

[wʌn][peə(r)] [kæfs] ['swiːtbredz]
1 pair calf's sweetbreads
1 一对 小牛的 甜面包

1对小牛胸腺

½ [kæn; kən][ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz]
½ can of mushrooms
½ 能 的 蘑菇

半罐蘑菇

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

½ [paɪnt][ɒv; əv][mɪlk]
½ pint of milk
½ 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
½ teaspoonful of salt
½ 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[bɔɪl] [ðə; ði] ['swiːtbredz] ['keəfəli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] ; [θrəʊ] [ðem; ðəm]
Boil the sweetbreads carefully for three - quarters of an hour ; throw them
熬 这 甜面包 小心 为了 三 - 四分之一 的 一个 小时 ; 扔 他们
['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ;
into cold water ;
进入 寒冷的 水 ;

将小牛胸腺小心地煮四十五分钟；然后放入冷水中；

[pɪk] [ðem; ðəm] [ə'pɑːt] , [rɪ'dʒektɪŋ] [ðə; ði] ['membreɪn] .
pick them apart , rejecting the membrane .
挑选 他们 除 , 拒绝 这 膜 .

将它们拆解开来，剔除膜。

[tʃɒp] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ['veri] [faɪn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] ['swiːtbredz] .
Chop the mushrooms very fine , add them to the sweetbreads .
劈 这 蘑菇 非常 美好的 , 添加 他们 到 这 甜面包 .

将蘑菇切碎，加入到牛胸腺中。

[rʌb] [ðə; ði]['bʌtə(r)][ænd; ənd]['flaʊə(r)][tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][mɪlk] ; [wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
Rub the butter and flour together , add the milk ; when boiling add the
擦 这 黄油 和 面粉 一起 , 添加 这 牛奶 ; 什么时候 沸腾 添加 这
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

将黄油和面粉揉搓在一起，加入牛奶；煮沸后加入盐。

['pepə(r)] , ['swiːtbredz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] ; ['kʌvə(r)][ænd; ənd][stænd]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)][ten]
pepper , sweetbreads and mushrooms ; cover and stand over hot water ten
胡椒 , 甜面包 和 蘑菇 ; 覆盖 和 站立 超过 热的 水 十
[tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
to fifteen minutes .
到 十五 分钟 .

辣椒、牛胸腺和蘑菇；盖上盖子，放在热水上浸泡 10 到 15 分钟。

[sɜːv] [ðem; ðəm][ɒn]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , ['gɑːniʃ] [wɪð] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [prest] [θruː] [ə; eɪ]
Serve them on slices of bread , garnished with mashed potatoes pressed through a
服务 他们 在 切片 的 面包 , 装饰 和 捣碎 土豆 按下 通过 一个
[stɑː(r)][tjuːb] . -
star tube . 71
星星 管子 . -

将它们放在面包片上，再配上用星形管压成的土豆泥。71

['kænəˌpeɪz] - [lɑː]['trɪnɪˌdæd]
Canapés à la Trinidad
开胃小点 - 拉 特立尼达

特立尼达风味小吃

[hɑːf] [ðə; ði] [waɪt] [miːt] [frɒm; frəm] [wʌn] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn]
Half the white meat from one boiled chicken
一半 这 白色的 肉 从 一 煮沸 鸡

一只煮鸡的一半白肉

[wʌn] [peə(r)] [ɒv; əv] ['swiːtbredz]
1 pair of sweetbreads
1 一对 的 甜面包

对小胸腺

[sɪks] [lɑːdʒ] [freʃ] ['mʌʃrʊmz]
6 large fresh mushrooms
6 大的 新鲜的 蘑菇

6个大而新鲜的蘑菇

[ˌtuːˈtuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuːˈtuː] ['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

½ [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk]
½ pint of milk
½ 品脱 的 牛奶

半品脱牛奶

[ˌtuːˈtuː] [jəʊk] [ɒv; əv] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz]
2 yolks of hard - boiled eggs
2 蛋黄 的 难的 - 煮沸 鸡蛋

2个煮熟的蛋黄

[wʌn] ['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt]
1 level teaspoonful of salt
1 等级 一茶匙 的 盐

平茶匙盐

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[kʌt] [twelv] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] ; [trɪm] [ðə; ði] [krʌsts] [səʊ] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [wɪl] [biː; bi] [ɒv; əv] ['iːv(ə)n] [saɪz] .
Cut twelve slices of bread ; trim the crusts so the slices will be of even size .
切 十二 切片 的 面包 ; 修剪 这 外壳 所以 这 切片 将要 是 的 甚至 尺寸 .

切十二片面包；修剪面包皮，使面包片大小均匀。

[kʌt] [aʊt] [ðə; ði] ['sentəz] [frɒm; frəm] [wʌn] - [hɑːf] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] , ['liːvɪŋ] [ə; eɪ] [wɔːl] [ɒv; əv] [wʌn] [ɪntʃ] .
Cut out the centers from one - half the slices , leaving a wall of one inch .
切 出去 这 中心 从 一 - 一半 这 切片 , 离开 一个 墙 的 一 英寸 .

将一半切片的中心部分切掉，留下一英寸厚的边缘。

[təʊst] [ðə; ði] ['sɒlɪd] ['slaɪsɪz] .
Toast the solid slices .
吐司 这 坚硬的 切片 .

将整片切片烤至金黄。

[brʌʃ] [ðə; ði] [ʌn'təʊstɪd] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bred] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] ,
Brush the untoasted edge of the bread with a little white of egg ,
刷子 这 未烘烤的 边缘 的 这 面包 和 一个 小的 白色的 的 蛋 ,

在面包未烤过的边缘刷上少许蛋清，

[leɪ] [ɒn][ðə; ði] [rɪmz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [təʊst] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌpə(r)] [saɪd] .
lay on the rims and put them in the oven to toast on the upper side .
躺 在 这 轮辋 和 放 他们 在 这 烤箱 到 吐司 在 这 上 边 .

将饼干放在饼干边缘，放入烤箱烤至上表面金黄。

[pɪk] [ðə; ði] ['swiːtbredz] [ə'pɑːt] , ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['keəfəli] [kʊkt] , [rɪ'dʒektɪŋ] [ðə; ði] ['membreɪn] .
Pick the sweetbreads apart , after they are carefully cooked , rejecting the membrane .
挑选 这 甜面包 除 , 后 他们 是 小心 煮熟 , 拒绝 这 膜 .

将煮熟的胸腺细细挑开，去掉薄膜。

[slaɪs] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] .
Slice the mushrooms .
片 这 蘑菇 .

将蘑菇切片。

[kʌt] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] [daɪs] .
Cut the chicken into dice .
切 这 鸡 进入 骰子 .

将鸡肉切成丁。

[pʊt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ,
Put the butter into a saucepan , add the mushrooms ,
放 这 黄油 进入 一个 平底锅 , 添加 这 蘑菇 ,

将黄油放入平底锅中，加入蘑菇，

[tɒs] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɑː(r); ə(r)] ['slaɪtli] ['sɔfənd] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ,
toss for a minute until the mushrooms are slightly softened , then add the flour ,
折腾 为了 一个 分钟 直到 这 蘑菇 是 轻微地 软化 , 然后 添加 这 面粉 ,

翻炒一分钟至蘑菇略微变软，然后加入面粉。

[mɪks] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
mix , and add the milk , salt and pepper .
混合 , 和 添加 这 牛奶 , 盐 和 胡椒 .

混合均匀，加入牛奶、盐和胡椒粉。

['kʌvə(r)] [ðɪs] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] ;
Cover this on the back part of the stove for ten or fifteen minutes until the mushrooms are cooked ;
覆盖 这 在 这 后退 部分 的 这 火炉 为了 十 或者 十五 分钟 直到 这 蘑菇 是 煮熟 ;

盖上盖子，放在炉灶后部焖煮十分钟或十五分钟，直到蘑菇煮熟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] .
then add the meat .
然后 添加 这 肉 .

然后加入肉。

[stænd] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Stand this over hot water ten or fifteen minutes .
站立 这 超过 热的 水 十 或者 十五 分钟 .

将它放在热水上浸泡十分钟或十五分钟。

The72
The72
The72

[təʊst] [ʃʊd; ʃəd] [naʊ] [biː; bi] [dʌn] [ænd; ənd] [krɪsp] .
toast should now be done and crisp .
吐司 应该 现在 是 完毕 和 脆 .

吐司现在应该烤好了，而且酥脆。

[ə'reɪndʒ] [iːtʃ] ['kænəpeɪ] [ɒn] [ə; eɪ] [skweə(r)] [ɒv; əv] [leɪs] ['peɪpə(r)] [ɒn] [æn; ən] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['hiːtɪd] [dɪʃ] ,
Arrange each canapé on a square of lace paper on an individual heated dish ,
安排 每个 开胃小点 在 一个 正方形 的 蕾丝 纸 在 一个 个人 加热 盘子 ,

将每份小点心摆放在铺有蕾丝纸的方形餐盘上，餐盘再放入单独的加热餐盘中。

[pʊt] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [prest] [θruː]
put the mixture in the center , garnish with the yolk of the eggs pressed through
放 这 混合物 在 这 中心 , 装饰 和 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 按下 通过
[ə; eɪ] [sɪv] .
a sieve .
一个 筛 .

将混合物放在中间，用筛子压碎的蛋黄装饰。

['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] ['veri] [tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['trʌfl] [ɔː(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
Garnish the very top with a little chopped truffle or a little chopped parsley .
装饰 这 非常 顶部 和 一个 小的 切碎 松露 或者 一个 小的 切碎 香菜 .

在最上面撒上少许切碎的松露或少许切碎的欧芹作为装饰。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['hæns(ə)m] [ɒv; əv] [ɔːl] [hɒt] ['kænəˌpeɪz] ,
These are the handsomest of all hot canapés ,
这些 是 这 最英俊的 的 全部 热的 开胃小点 ,

这些是所有热开胃小点中最精致的。

[ænd; ənd] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːvd] ['fɒləʊɪŋ] [ðə; ði] [suːp] [æt; ət] ['dɪnə(r)] ,
and while they are usually served following the soup at dinner ,
和 尽管 他们 是 通常 服务 下列的 这 汤 在 晚餐 ,

虽然它们通常是在晚餐时汤之后上桌的，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [meɪn] [kɔːs] [æt; ət] [ə; eɪ] ['leɪdɪz] - ['lʌntʃən] , [ɔː(r)] [æt; ət] [ə; eɪ]
they may be used for the main course at a ladies ' luncheon , or at a
他们 可能 是 用过的 为了 这 主要的 课程 在 一个 女士们 - 午餐 , 或者 在 一个
['sʌpə(r)] .
supper .
晚餐 .

它们可以用作女士午餐会的主菜，也可以用作晚餐的主菜。

[geɪm] ['kænəˌpeɪz]
Game Canapés
游戏 开胃小点

野味小点心

[kʌt] ['eni] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [left] - ['əʊvə(r)] [geɪm] ['ɪntuː] [daɪs] .
Cut any pieces of left - over game into dice .
切 任何 件 的 左边 - 超过 游戏 进入 骰子 .

将剩余的游戏材料切成骰子。

[pʊt] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ,
Put two tablespoonfuls of butter and two of flour in a saucepan ,
放 二 汤匙 的 黄油 和 二 的 面粉 在 一个 平底锅 ,

在平底锅中放入两汤匙黄油和两汤匙面粉，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] .
add a half pint of stock .
添加 一个 一半 品脱 的 库存 .

加入半品脱高汤。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf][kæn; kən][ɒv; əv] ['veri] [faɪn] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm] ,
When boiling add a half can of very fine mushrooms , a tablespoonful of chopped ham ,
什么时候 沸腾 添加 一个 一半 能 的 非常 美好的 蘑菇 , 一个 一汤匙 的 切碎 火腿 ,

水烧开后，加入半罐精选蘑菇和一汤匙切碎的火腿。

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ə; eɪ]['lev(ə)l] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
a tablespoonful of chopped parsley , a level teaspoonful of salt and a saltspoonful of pepper .
一个 一汤匙 的 切碎 香菜 , 一个 等级 一茶匙 的 盐 和 一个 一勺盐 的 胡椒 .

一汤匙切碎的欧芹，一平茶匙盐和一茶匙胡椒粉。

[brɪŋ] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [geɪm] ;
Bring this to a boil , add the game ;
带来 这 到 一个 熬 , 添加 这 游戏 ;

将汤汁煮沸，加入猎物；

[stænd]['əʊvə(r)] [hɒt] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [geɪm] [hæz; həz] [əb'zɔːbd] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːs] ,
stand over hot water for fifteen or twenty minutes until the game has absorbed part of the sauce ,
站立 超过 热的 水 为了 十五 或者 二十 分钟 直到 这 游戏 有 吸收 部分 的 这 酱 ,

将野味放在热水上浸泡十五到二十分钟，直到野味吸收一部分酱汁。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ɔː(r)] [mə'dɪərə] ,
then add two tablespoonfuls of sherry or Madeira ,
然后 添加 二 汤匙 的 雪利酒 或者 马德拉 ,

然后加入两汤匙雪利酒或马德拉酒，

[ænd; ənd] [fɪl] ['ɪntuː][ðə; ði][skweə(r)]['kænəˌpeɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] . -
and fill into the square canapés made the same as in preceding recipe . 73
和 充满 进入 这 正方形 开胃小点 制成 这 相同的 作为 在 前 食谱 . -

将馅料填入与前一个食谱相同做法的方形小点心盒中。73

[læm] ['kænəˌpeɪz]
Lamb Canapés
羊肉 开胃小点

羊肉小点

[ˌtuː'tuː][kænz] , [ɔː(r)][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [kʊkt] ['piːz]
2 cans , or one quart of cooked peas
2 罐头 , 或者 一 夸脱 的 煮熟 豌豆

2罐，或1夸脱煮熟的豌豆

[wʌn] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs]
1 blade of mace
1 刀刃 的 锤

把狼牙棒

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]
2 level tablespoonfuls of butter
2 等级 汤匙 的 黄油

平勺黄油

[ˌtuː'tuː]['lev(ə)l] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]
2 level tablespoonfuls of flour
2 等级 汤匙 的 面粉

平勺面粉

½ [paɪnt][ɒv; əv] [stɒk]
½ pint of stock
½ 品脱 的 库存

半品脱汤汁

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kɪtʃɪn] [bu'keɪ]
1 teaspoonful of kitchen bouquet
1 一茶匙 的 厨房 花束

1茶匙厨房花束

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]
½ teaspoonful of salt
½ 一茶匙 的 盐

半茶匙盐

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
1 tablespoonful of chopped onion
1 一汤匙 的 切碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['klærət]
2 tablespoonfuls of claret
2 汤匙 的 红酒

2汤匙红葡萄酒

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)]
1 saltspoonful of pepper
1 一勺盐 的 胡椒

茶匙胡椒粉

[pʊt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
Put the butter and onion in a saucepan , shake it over the fire ,
放 这 黄油 和 洋葱 在 一个 平底锅 , 摇 它 超过 这 火 ,

将黄油和洋葱放入平底锅中，放在火上翻炒。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kəʊld] [bɔɪld] [læm] , [kʌt] ['ɪntuː] [blɒks] ; [juː; jʊ] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [wʌn] [paɪnt] .
then add the cold boiled lamb , cut into blocks ; you should have one pint .
然后 添加 这 寒冷的 煮沸 羊肉 , 切 进入 积木 ; 你 应该 有 一 品脱 .

然后加入切成块的冷煮羊肉；你应该得到一品脱。

[wen] [ðɪs] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [stænd] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ['əʊvə(r)] [hɒt]
When this is boiling add all the seasoning and stand the mixture over hot
什么时候 这 是 沸腾 添加 全部 这 调料 和 站立 这 混合物 超过 热的
['wɔːtə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [waɪl] [juː; jʊ] [meɪk] [ðə; ði] ['kænəˌpeɪz] .
water on the back of the stove while you make the canapés .
水 在 这 后退 的 这 火炉 尽管 你 制作 这 开胃小点 .

水沸腾后，加入所有调味料，然后将混合物放在炉灶后面的热水上保温，同时制作开胃小点。

[pres] [ðə; ði] ['piːz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [ðə; ði] [pʌlp] [mʌst; məst] [biː; bi] [kwaɪt] [draɪ] ;
Press the peas through a sieve ; the pulp must be quite dry ;
按 这 豌豆 通过 一个 筛 ; 这 纸浆 必须 是 相当 干燥 ;

将豌豆过筛压碎；果肉必须非常干燥；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['pælətəb(ə)l] ['siːzənɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː]
add to it a palatable seasoning of salt and pepper and one or two
添加 到 它 一个 可口的 调料 的 盐 和 胡椒 和 一 或者 二
['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
tablespoonfuls of melted butter .
汤匙 的 融化 黄油 .

加入适量的盐和胡椒粉调味，再加入一两汤匙融化的黄油。

[pʊt] [ðiːz] [ɪn][ə; eɪ]['peɪstri][bæg] .
Put these in a pastry bag .
放 这些 在 一个 糕点 包 .

把这些装进裱花袋里。

[təʊst] [ðə; ði] [bred] [ɒn][wʌn][saɪd] , [pʊt][ðə; ði] ['piːz] [ə'raʊnd][ɪn][rəʊp] - [laɪk] [fɔːm] ,
Toast the bread on one side , put the peas around in rope - like form ,
吐司 这 面包 在 一 边 , 放 这 豌豆 大约 在 绳索 - 喜欢 形式 ,

将面包一面烤至金黄，把豌豆呈绳状摆放在面包周围。

[ɔː(r)]['rəʊzɪz] , [ɒn][ðə; ði] [ʌn'təʊstɪd] [saɪd] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['bɔːdə(r)] [sə'fɪʃntli] [haɪ] [tuː; tə][həʊld][ðə; ði]
or roses , on the untoasted side , making a border sufficiently high to hold the
或者 玫瑰 , 在 这 未烘烤的 边 , 制作 一个 边界 足够 高的 到 抓住 这
[læm] .
lamb .
羊肉 .

或者在未烤的那一面放上玫瑰花，形成足够高的边框来盛放羊肉。

[stænd][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][ðə; ði] [bred] [ɪz] carefully74
Stand in the oven until the bread is carefully74
站立 在 这 烤箱 直到 这 面包 是 carefully74

放在烤箱里，直到面包烤熟（小心地烤熟）。

['təʊstɪd] .
toasted .
烤过的 .

烤过的。

[ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɒn] [leɪs] ['peɪpəz][ɒn] ['hiːtɪd] [pleɪts] ,
Arrange them on lace papers on heated plates ,
安排 他们 在 蕾丝 文件 在 加热 盘子 ,

将它们摆放在加热盘上的蕾丝纸上，

[fɪl] [ðə; ði]['sentə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [læm] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .
fill the center with the lamb mixture and send to the table .
充满 这 中心 和 这 羊肉 混合物 和 发送 到 这 桌子 .

将羊肉混合物填入中心，然后上桌。

[klʌb] - [haʊs] ['sænwɪtʃz]
Club - House Sandwiches
俱乐部 - 房子 三明治

俱乐部三明治

[klʌb] - [haʊs] ['sænwɪtʃz] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɪn][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['dɪfrənt] [weɪz] ,
Club - house sandwiches may be made in a number of different ways ,
俱乐部 - 房子 三明治 可能 是 制成 在 一个 数字 的 不同的 方式 ,

俱乐部三明治可以用多种不同的方式制作，

[bʌt; bət][ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [wɔːm] [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] [ɒn] [bred] ['keəfəli] ['təʊstɪd] [æt; ət][ðə; ði][lɑːst]
but are served warm as a rule on bread carefully toasted at the last
但 是 服务 温暖的 作为 一个 规则 在 面包 小心 烤过的 在 这 最后的
['məʊmənt] .
moment .
片刻 .

但通常会趁热食用，面包也会在最后时刻精心烤制。

[pʊt][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ][skweə(r)][ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)][ɒv; əv] [brɔɪld] [hæm][ɔː(r)]
Put on top of a square of toasted bread a thin layer of broiled ham or
放 在 顶部 的 一个 正方形 的 烤过的 面包 一个 薄的 层 的 烤制 火腿 或者
['beɪkən] ;
bacon ;
熏肉 ;

在烤面包片上放一层薄薄的烤火腿或培根；

[ɒn][tɒp][ɒv; əv] [ðɪs] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒv; əv] ['hɒlənd] ['pɪkl] ,
on top of this a thin slice of Holland pickle ,
在 顶部 的 这 一个 薄的 片 的 荷兰 泡菜 ,

上面放一片薄薄的荷兰酸黄瓜，

[ɒn][tɒp][ɒv; əv] [ðæt] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒv; əv][kəʊld] ['rəʊstɪd] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] ,
on top of that a thin slice of cold roasted chicken or turkey ,
在 顶部 的 那 一个 薄的 片 的 寒冷的 烤 鸡 或者 火鸡 ,

上面再放一片薄薄的冷烤鸡肉或火鸡肉。

[ðen] [ə; eɪ] [liːf] [ɒv; əv] ['letɪs] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [wɪtʃ] [juː; jʊ][pʊt][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] ;
then a leaf of lettuce in the center of which you put a teaspoonful of mayonnaise dressing ;
然后 一个 叶子 的 莴苣 在 这 中心 的 哪个 你 放 一个 一茶匙 的 蛋黄酱 敷料 ;

然后，在生菜叶中央放一茶匙蛋黄酱；

['kʌvə(r)] [ðɪs] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs][ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] .
cover this with another slice of buttered toast .
覆盖 这 和 其他 片 的 涂黄油的 吐司 .

在上面盖上另一片涂了黄油的吐司。

[pres] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] [frɒm; frəm][wʌn]['kɔːnə(r)][tuː; tə][ə'nʌðə(r)] ['meɪkɪŋ] [tuː] [lɑːdʒ] ['traɪˌæŋgl] ,
Press the two together , and cut from one corner to another making two large triangles ,
按 这 二 一起 , 和 切 从 一 角落 到 其他 制作 二 大的 三角形 ,

将两块布料压在一起，从一个角剪到另一个角，形成两个大三角形。

[ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
and send at once to the table .
和 发送 在 一次 到 这 桌子 .

立即送上桌。

['piːp(ə)l] [nɒt] ['juːzɪŋ] [hæm] [meɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['pælətəb(ə)l] ['sænwɪtʃ] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [daʊn] [fɜːst] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [tʌŋ] ,
People not using ham may make a palatable sandwich by putting down first a layer of cold boiled tongue ,
人们 不是 使用 火腿 可能 制作 一个 可口的 三明治 经过 推杆 向下 第一的 一个 层 的 寒冷的 煮沸 舌头 ,

不使用火腿的人，可以先在三明治里铺上一层冷煮牛舌，做成美味的三明治。

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['hɒlənd] ['kjuːkʌmbə(r)] , [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['tɜːki] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] ,
then a layer of Holland cucumber , a layer of turkey or chicken ,
然后 一个 层 的 荷兰 黄瓜 , 一个 层 的 火鸡 或者 鸡 ,

然后铺上一层荷兰黄瓜，再铺上一层火鸡肉或鸡肉。

[ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)][ɒv; əv]['kjuːkʌmbə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [slaɪs] [ɒv; əv] [təʊst] .
another layer of cucumber and the slice of toast .
其他 层 的 黄瓜 和 这 片 的 吐司 .

再铺一层黄瓜片和一片吐司。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [kres] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɒn][ðə; ði][lɑːst] [slaɪs] . -
Garnish with little pieces of water cress before putting on the last slice . 75
装饰 和 小的 件 的 水 豆瓣菜 前 推杆 在 这 最后的 片 . -

在放上最后一片披萨之前，撒上一些西洋菜碎末作为装饰。75

['sentɪd] ['sænwɪtʃz]
SCENTED SANDWICHES
香味 三明治

香氛三明治

[ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [gruːp] [ɒv; əv] ['rɑːðə(r)] [ɛs'θɛtɪk] ['sænwɪtʃz] [meɪd] [frɒm; frəm] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['fleɪvəd] [ɔː(r)] ['sentɪd] [wɪð] ['flaʊəz] .

There is a group of rather æsthetic sandwiches made from thin slices of bread and butter flavored or scented with flowers .

那里 是 一个 团体 的 相当 审美的 三明治 制成 从 薄的 切片 的 面包 和 黄油 调味 或者 香味 和 花朵 .

有一组造型颇为精美的三明治，由薄薄的面包片和黄油制成，并添加了花香或香料。

[ə'mʌŋ] [ðəʊz] [ɪn] ['kɒmən] [juːz] [ɑː(r); ə(r)] ['kləʊvə(r)] , [rəʊz] [ænd; ənd] [ðə; ði] [nə'stɜːʃəm] .

Among those in common use are clover , rose and the nasturtium .

之中 那些 在 常见的 使用 是 三叶草 , 玫瑰 和 这 金莲花 .

常用的花卉有三叶草、玫瑰和旱金莲。

[ðə; ði] [krʌst] [ɪz] [trɪmd] [ɒf] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ləʊf] ;

The crust is trimmed off from the outside of the loaf ;

这 地壳 是 修剪过的 离开 从 这 外部 的 这 面包 ;

将面包皮从面包外侧切掉；

[ðə; ði] [ləʊf] [pleɪst] [daʊn] [ɪn] [ə; eɪ] [kliːn] [stəʊn] [dʒɑː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [nest] [ɒv; əv] ['kləʊvə(r)] ['blɒsəmz] ;

the loaf placed down in a clean stone jar in a nest of clover blossoms ;

这 面包 放置 向下 在 一个 干净的 石头 罐 在 一个 巢 的 三叶草 花朵 ;

面包被放在一个干净的石罐里，石罐里摆放着一簇簇的三叶草花；

[ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪz] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] [ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] ['kʌvəd] [wɪð] ['kləʊvə(r)] ,

the butter is put in a piece of cheese cloth and also covered with clover ,

这 黄油 是 放 在 一个 片 的 奶酪 布 和 还 涵盖 和 三叶草 ,

将黄油放入一块纱布中，并用三叶草覆盖。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] ['kʌvəd] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

and the jar covered over night .

和 这 罐 涵盖 超过 夜晚 .

罐子盖好后放置过夜。

[ðə; ði] [nekst] ['mɔːnɪŋ] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [wɪl] [hæv; həv] [ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] ['kləʊvə(r)] .

The next morning the bread and butter will have the flavor of clover .

这 下一个 早晨 这 面包 和 黄油 将要 有 这 味道 的 三叶草 .

第二天早上，面包和黄油会带有三叶草的味道。

[rəʊz] ['sænwɪtʃz]

Rose Sandwiches

玫瑰 三明治

玫瑰三明治

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [rəʊz] ['sænwɪtʃz] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [wɪð] [rəʊz] [liːvz] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

In making rose sandwiches cover the bread and butter with rose leaves over night .

在 制作 玫瑰 三明治 覆盖 这 面包 和 黄油 和 玫瑰 树叶 超过 夜晚 .

制作玫瑰三明治时，将面包和黄油用玫瑰叶包裹一夜即可。

[pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] [rəʊz] [pet(ə)lz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [wen] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['sænwɪtʃz] . -

Put a few rose petals between the slices when making the sandwiches . 76

放 一个 很少 玫瑰 花瓣 之间 这 切片 什么时候 制作 这 三明治 . -

做三明治时，在两片面包之间放几片玫瑰花瓣。76

[nə'stɜːʃəm] ['sænwɪtʃz]

Nasturtium Sandwiches

金莲花 三明治

金莲花三明治

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [wɪð] [nə'stɜːʃəm] ['flaʊəz] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

Cover the bread and butter with nasturtium flowers over night .

覆盖 这 面包 和 黄油 和 金莲花 花朵 超过 夜晚 .

用旱金莲花覆盖面包和黄油，过夜。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['sænwɪtʃz] [pleɪs] [æt; ət] [iːtʃ] ['kɔːnə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][slaɪs][ə; eɪ]['flaʊə(r)] ,
In making the sandwiches place at each corner of the slice a flower ,
在 制作 这 三明治 地方 在 每个 角落 的 这 片 一个 花 ,

制作三明治时，在每片三明治的四个角上放一朵花。

[səʊ] [ðæt] [ɪn] ['kʌtɪŋ] [frɒm; frəm]['kɔːnə(r)][tuː; tə]['kɔːnə(r)][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][traɪ'æŋgjələ(r)]
so that in cutting from corner to corner you have a little triangular
所以 那 在 切割 从 角落 到 角落 你 有 一个 小的 三角形
['sænwɪtʃ] ['həʊldɪŋ] [ə; eɪ] [nə'stɜːʃəm] ['flaʊə(r)] [ˌʌn'kʌt] .
sandwich holding a nasturtium flower uncut .
三明治 保持 一个 金莲花 花 未剪辑版 .

这样，从一个角切到另一个角，你就得到了一个小三角形三明治，里面夹着一朵完整的旱金莲花。

['vaɪələt] ['sænwɪtʃz]
Violet Sandwiches
紫色 三明治

紫罗兰三明治

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] ,
These are made the same ,
这些 是 制成 这 相同的 ,

它们的制作工艺相同。

['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [slaɪs] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [pet(ə)lz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['vaɪələt] . - - -
covering the slice of bread and butter with the petals of the violet . 77 – 83
覆盖 这 片 的 面包 和 黄油 和 这 花瓣 的 这 紫色 . - - -

用紫罗兰花瓣覆盖涂有黄油的面包片。77–83

[ə'dɪʃən(ə)l] RECIPES84
ADDITIONAL RECIPES84
额外的 RECIPES84

其他食谱84

['ɪndeks]
INDEX
指数

指数

[ˌɑːftə'nuːn] [tiːz] , -
Afternoon Teas , 61
下午 茶 , -

下午茶，61

['æntʃəvi] ['kænəˌpeɪz] , -
Anchovy Canapés , 63
凤尾鱼 开胃小点 , -

凤尾鱼小点，63

[ænd; ənd] [eg] ['sænwɪtʃz] , -
and Egg Sandwiches , 14
和 蛋 三明治 , -

还有鸡蛋三明治，14

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 13
三明治 , -

三明治，13

[biːf] , [kɔːnd] , ['sænwɪtʃz] , -
Beef , Corned , Sandwiches , 53
牛肉 , 咸 , 三明治 , -

牛肉，咸牛肉，三明治，53

['devəld] , ['sænwɪtʃz] , -
Deviled , Sandwiches , 52
魔鬼 , 三明治 , -

魔鬼三明治，52

['ɪŋglɪʃ] [sɔːlt] , ['sænwɪtʃz] , -
English Salt , Sandwiches , 54
英语 盐 , 三明治 , -

英国盐，三明治，54

[pleɪn] [kɔːnd] , ['sænwɪtʃz] , -
Plain Corned , Sandwiches , 53
清楚的 咸 , 三明治 , -

原味玉米三明治，53

[bred] , [naɪn]
Bread , 9
面包 , 9

面包，9

['dʒɜːmən][pə'teɪtəʊ] , -
German Potato , 11
德语 土豆 , -

德国土豆，11

[ˌnaɪn'tiːnθ] ['sentʃəri] , -
Nineteenth Century , 12
第十九 世纪 , -

十九世纪，12

[nʌt] , -
Nut , 13
坚果 , -

坚果，13

[waɪt] , -
White , 12
白色的 , -

怀特，12

[keɪk] , [spʌndʒ] , ['sænwɪtʃz] , -
Cake , Sponge , Sandwiches , 59
蛋糕 , 海绵 , 三明治 , -

蛋糕、海绵蛋糕、三明治、59

['kæməmbeə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Camembert Sandwiches , 28
卡门贝尔奶酪 三明治 , -

卡门贝尔奶酪三明治，28

['kænəˌpeɪz] , -
Canapés , 63
开胃小点 , -

开胃小点，63

- [lɑː]['trɪnɪˌdæd] , -
à la Trinidad , 71
- 拉 特立尼达 , -

特立尼达风格，71

['æntʃəvi] , -
Anchovy , 63
凤尾鱼 , -

凤尾鱼，63

['kæviɑː(r)] , -
Caviar , 63
鱼子酱 , -

鱼子酱，63

[tʃɒpt] [tʌŋ] , -
Chopped Tongue , 64
切碎 舌头 , -

切碎的牛舌，64

['devəld] ['ɔɪstə(r)] , -
Deviled Oyster , 66
魔鬼 牡蛎 , -

魔鬼牡蛎，66

[fɪʃ] , - , -
Fish , 65 , 67
鱼 , - , -

菲什，65岁，67岁

[geɪm] , -
Game , 72
游戏 , -

游戏，72

[hɒt] , -
Hot , 67
热的 , -

热门，67

[læm] , -
Lamb , 73
羊肉 , -

兰姆，73岁

['lɒbstə(r)] , -
Lobster , 69
龙虾 , -

龙虾，69

[peɪt] [diː] [fwa] ['grɑː] , -
Pâté de Foie Gras , 66
肉酱 德 鹅肝 格拉斯 , -

鹅肝酱，66

[ˌsɑː'diːn] , -
Sardine , 65
沙丁鱼 , -

沙丁鱼，65

['swiːdɪʃ] , -
Swedish , 64
瑞典 , -

瑞典，64

['swiːtbred] , -
Sweetbread , 70
甜面包 , -

甜面包，70

['kæviɑː(r)]['kænəˌpeɪz] , -
Caviar Canapés , 63
鱼子酱 开胃小点 , -

鱼子酱小点，63

['sænwɪtʃz] , [nəʊ] . [wʌn] , -
Sandwiches , No . 1 , 15
三明治 , 不 . 1 , -

三明治，1号，15

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
No . 2 , 15
不 . 2 , -

第2号，15

['seləri] ['sænwɪtʃz] , -
Celery Sandwiches , 16
芹菜 三明治 , -

芹菜三明治，16

['sæləd] ['sænwɪtʃz] , -
Salad Sandwiches , 16
沙拉 三明治 , -

沙拉三明治，16

[tʃiːz] , ['kɒtɪdʒ] , ['sænwɪtʃz] , -
Cheese , Cottage , Sandwiches , 29
奶酪 , 小屋 , 三明治 , -

奶酪、农家乐、三明治、29

['devəld] , ['sænwɪtʃz] , -
Deviled , Sandwiches , 28
魔鬼 , 三明治 , -

魔鬼三明治，28

['sænwɪtʃz] , [nəʊ] . [wʌn] , -
Sandwiches , No . 1 , 23
三明治 , 不 . 1 , -

三明治，第 1 号，23

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
No . 2 , 23
不 . 2 , -

第2、23号

[nəʊ] . [θriː] , -
No . 3 , 24
不 . 3 , -

第3号，24

['wɜrkmənz] , -
Workman's , 24
工人的 , -

工人，24

['tʃeri] ['sænwɪtʃz] , -
Cherry Sandwiches , 57
樱桃 三明治 , -

樱桃三明治，57

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɑːmənd] ['sænwɪtʃz] , -
Chicken and Almond Sandwiches , 19
鸡 和 杏仁 三明治 , -

鸡肉杏仁三明治，19

['letɪs] ['sænwɪtʃz] , - [lɑː] ['kendəl] , -
Lettuce Sandwiches , à la Kendall , 19
莴苣 三明治 , - 拉 肯德尔 , -

肯德尔生菜三明治，19

[kriːm] [ɒv; əv] , ['sænwɪtʃz] , -

Cream of , Sandwiches , 34

奶油 的 , 三明治 , -

奶油三明治，34

['kʌrid] , ['sænwɪtʃz] , -

Curried , Sandwiches , 33

咖喱 , 三明治 , -

咖喱三明治，33

[frentʃ] , ['sænwɪtʃz] , -

French , Sandwiches , 39

法语 , 三明治 , -

法式三明治，39

[rəʊld] , ['sænwɪtʃz] , -

Rolled , Sandwiches , 17

滚动 , 三明治 , -

卷饼，三明治，17

[tʃɒpt] [tʌŋ] ['kænəˌpeɪz] , -

Chopped Tongue Canapés , 64

切碎 舌头 开胃小点 , -

牛舌碎小点，64

[klʌb] - [haʊs] ['sænwɪtʃz] , -

Club - House Sandwiches , 74

俱乐部 - 房子 三明治 , -

俱乐部三明治，74

[klʌb] , ['mʌtn] , ['sænwɪtʃz] , -

Club , Mutton , Sandwiches , 44

俱乐部 , 羊肉 , 三明治 , -

俱乐部、羊肉、三明治、44

[kəʊld] [biːf] ['sænwɪtʃz] , -

Cold Beef Sandwiches , 14

寒冷的 牛肉 三明治 , -

冷牛肉三明治，14

[kɔːnd] [biːf] ['sænwɪtʃz] , -

Corned Beef Sandwiches , 53

咸 牛肉 三明治 , -

咸牛肉三明治，53

['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] ['sænwɪtʃz] , -

Cottage Cheese Sandwiches , 29

小屋 奶酪 三明治 , -

乡村奶酪三明治，29

[kræb] ['sænwɪtʃz] , -

Crab Sandwiches , 33

螃蟹 三明治 , -

蟹肉三明治，33

[kriːm] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz] , -

Cream of Chicken Sandwiches , 34

奶油 的 鸡 三明治 , -

鸡肉奶油三明治，34

['kriːəʊl] ['sænwɪtʃz] , -

Creole Sandwiches , 26

克里奥尔语 三明治 , -

克里奥尔三明治，26

['kjuːkʌmbə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Cucumber Sandwiches , 30
黄瓜 三明治 , -

黄瓜三明治，30

['kʌrid] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz] , -
Curried Chicken Sandwiches , 33
咖喱 鸡 三明治 , -

咖喱鸡肉三明治，33

[eg] ['sænwɪtʃz] , -
Egg Sandwiches , 32
蛋 三明治 , -

鸡蛋三明治，32

['ɔɪstə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Oyster Sandwiches , 31
牡蛎 三明治 , -

牡蛎三明治，31

[ˌsɑː'diːn] ['sænwɪtʃz] , -
Sardine Sandwiches , 32
沙丁鱼 三明治 , -

沙丁鱼三明治，32

['kʌri] ['sænwɪtʃz] , -
Curry Sandwiches , 27
咖喱 三明治 , -

咖喱三明治，27

['devəld] [biːf] ['sænwɪtʃz] , -
Deviled Beef Sandwiches , 52
魔鬼 牛肉 三明治 , -

魔鬼牛肉三明治，52

[tʃiːz] ['sænwɪtʃz] , -
Cheese Sandwiches , 28
奶酪 三明治 , -

奶酪三明治，28

['ɔɪstə(r)] ['kænəˌpeɪz] , -
Oyster Canapés , 66
牡蛎 开胃小点 , -

牡蛎小点，66

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 35
三明治 , -

三明治，35

['dresɪŋ] , ['sænwɪtʃ] , -
Dressing , Sandwich , 51
敷料 , 三明治 , -

沙拉酱，三明治，51

[iːst] ['ɪndiən] ['lentl] ['sænwɪtʃz] , -
East Indian Lentil Sandwiches , 55
东方 印度 扁豆 三明治 , -

东印度扁豆三明治，55

[eg] , ['kʌrid] , ['sænwɪtʃz] , -
Egg , Curried , Sandwiches , 32
蛋 , 咖喱 , 三明治 , -

鸡蛋、咖喱、三明治、32

['fɑːrmərz] , ['sænwɪtʃz] , -
Farmer's , Sandwiches , 52
农民的 , 三明治 , -

农夫三明治，52

['sænwɪtʃz] , [nəʊ] . [wʌn] , -
Sandwiches , No . 1 , 35
三明治 , 不 . 1 , -

三明治，第 1 号，35

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
No . 2 , 36
不 . 2 , -

第2号，36

['ɪŋglɪʃ] ['mʌtn] ['sænwɪtʃz] , -
English Mutton Sandwiches , 45
英语 羊肉 三明治 , -

英式羊肉三明治，45

[sɔːlt] - [biːf] ['sænwɪtʃz] , -
Salt - Beef Sandwiches , 54
盐 - 牛肉 三明治 , -

咸牛肉三明治，54

['fɑːrmərz] [eg] ['sænwɪtʃz] , -
Farmer's Egg Sandwiches , 52
农民的 蛋 三明治 , -

农夫鸡蛋三明治，52

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 51
三明治 , -

三明治，51

[fɪg] ['sænwɪtʃz] , -
Fig Sandwiches , 58
如图 三明治 , -

无花果三明治，58

[ˌfɪlɪ'piːnəʊ] ['sænwɪtʃz] , -
Filipino Sandwiches , 5685
菲律宾人 三明治 , -

菲律宾三明治，5685

[fɪʃ] ['kænəˌpeɪz] , - , -
Fish Canapés , 65 , 67
鱼 开胃小点 , - , -

鱼肉小点，65，67

['sæləd] ['sænwɪtʃz] , -
Salad Sandwiches , 48
沙拉 三明治 , -

沙拉三明治，48

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 36
三明治 , -

三明治，36

[fleɪkt] [fɪʃ] ['sænwɪtʃz] , -
Flaked Fish Sandwiches , 36
片状的 鱼 三明治 , -

鱼片三明治，36

[frentʃ] ['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz] , -
French Chicken Sandwiches , 39
法语 鸡 三明治 , -

法式鸡肉三明治，39

[freʃ] [fruːt] ['sænwɪtʃz] , -
Fresh Fruit Sandwiches , 60
新鲜的 水果 三明治 , -

鲜果三明治，60个

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌt] ['sænwɪtʃz] , -
Fruit and Nut Sandwiches , 58
水果 和 坚果 三明治 , -

水果坚果三明治，58

[freʃ] , ['sænwɪtʃz] , -
Fresh , Sandwiches , 60
新鲜的 , 三明治 , -

新鲜三明治，60

[greɪp] , ['sænwɪtʃz] , -
Grape , Sandwiches , 62
葡萄 , 三明治 , -

葡萄、三明治、62

[geɪm] ['kænəˌpeɪz] , -
Game Canapés , 72
游戏 开胃小点 , -

野味小点，72

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 39
三明治 , -

三明治，39

['dʒɜːmən] ['sænwɪtʃz] , - , -
German Sandwiches , 25 , 40
德语 三明治 , - , -

德式三明治，25，40

[pə'teɪtəʊ] [bred] , -
Potato Bread , 11
土豆 面包 , -

土豆面包，11

['dʒɪndʒə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Ginger Sandwiches , 62
姜 三明治 , -

姜味三明治，62

[greɪp] [fruːt] ['sænwɪtʃz] , -
Grape Fruit Sandwiches , 62
葡萄 水果 三明治 , -

葡萄柚三明治，62

[hæm] ['sænwɪtʃz] , -
Ham Sandwiches , 40
火腿 三明治 , -

火腿三明治，40

[ˌhɒnə'luːluː] ['sænwɪtʃz] , -
Honolulu Sandwiches , 25
檀香山 三明治 , -

檀香山三明治，25

[hɒt] ['kænəˌpeɪz] , -
Hot Canapés , 67
热的 开胃小点 , -

热开胃小点，67

['ɪndiən] ['sænwɪtʃz] , -
Indian Sandwiches , 41
印度 三明治 , -

印度三明治，41

[læm] ['kænəˌpeɪz] , -
Lamb Canapés , 73
羊肉 开胃小点 , -

羊肉小点，73

[sprɪŋ] , ['sænwɪtʃz] , -
Spring , Sandwiches , 45
春天 , 三明治 , -

春天，三明治，45

['lentl] , [iːst] ['ɪndiən] , ['sænwɪtʃz] , -
Lentil , East Indian , Sandwiches , 55
扁豆 , 东方 印度 , 三明治 , -

扁豆、东印度菜、三明治、55

['letɪs] ['sænwɪtʃz] , -
Lettuce Sandwiches , 41
莴苣 三明治 , -

生菜三明治，41

['lɒbstə(r)]['kænəˌpeɪz] , -
Lobster Canapés , 69
龙虾 开胃小点 , -

龙虾小点，69

['sæləd] ['sænwɪtʃz] , -
Salad Sandwiches , 43
沙拉 三明治 , -

沙拉三明治，43

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 42
三明治 , -

三明治，42

['mɑːməleɪd] , ['ɒrɪndʒ] , ['sænwɪtʃz] , -
Marmalade , Orange , Sandwiches , 59
果酱 , 橙子 , 三明治 , -

橘子酱、橙子、三明治、59

['mʌtn] , ['ɪŋglɪʃ] , ['sænwɪtʃz] , -
Mutton , English , Sandwiches , 45
羊肉 , 英语 , 三明治 , -

羊肉，英式，三明治，45

[klʌb] ['sænwɪtʃz] , -
Club Sandwiches , 44
俱乐部 三明治 , -

俱乐部三明治，44

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 43
三明治 , -

三明治，43

[maɪ] ['feɪvərɪt] , -
My Favorite , 26
我的 最喜欢的 , -

我最喜欢的，26

[nə'stɜːʃəm] ['sænwɪtʃz] , -
Nasturtium Sandwiches , 76
金莲花 三明治 , -

金莲花三明治，76

[ˌnaɪn'tiːnθ] ['sentʃəri] [bred] , -
Nineteenth Century Bread , 12
第十九 世纪 面包 , -

十九世纪面包，12

[nʌt] [ænd; ənd]['æp(ə)l] ['sænwɪtʃz] , -
Nut and Apple Sandwiches , 61
坚果 和 苹果 三明治 , -

坚果苹果三明治，61

[bred] , -
Bread , 13
面包 , -

面包，13

['bʌtə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Butter Sandwiches , 56
黄油 三明治 , -

黄油三明治，56

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] ['sænwɪtʃz] , -
Orange Marmalade Sandwiches , 59
橙子 果酱 三明治 , -

橙子果酱三明治，59

['ɔɪstə(r)] , ['kʌrid] , ['sænwɪtʃz] , -
Oyster , Curried , Sandwiches , 31
牡蛎 , 咖喱 , 三明治 , -

牡蛎、咖喱、三明治、31

['devəld] , ['kænəˌpeɪz] , -
Deviled , Canapés , 66
魔鬼 , 开胃小点 , -

魔鬼蛋，开胃小点，66

[peɪt] [diː] [fwa] ['grɑː] ['kænəˌpeɪz] , -
Pâté de Foie Gras Canapés , 66
肉酱 德 鹅肝 格拉斯 开胃小点 , -

鹅肝酱小食，66

['pɪknɪk] ['sænwɪtʃz] , -
Picnic Sandwiches , 46
野餐 三明治 , -

野餐三明治，46

[pleɪn] [kɔːnd] [biːf] ['sænwɪtʃz] , -
Plain Corned Beef Sandwiches , 53
清楚的 咸 牛肉 三明治 , -

原味咸牛肉三明治，53

[pə'teɪtəʊ] ['sænwɪtʃz] , -
Potato Sandwiches , 47
土豆 三明治 , -

土豆三明治，47

[ˌprɪn'ses] ['sænwɪtʃz] , -
Princess Sandwiches , 20
公主 三明治 , -

公主三明治，20

['reɪzn] ['sænwɪtʃz] , -
Raisin Sandwiches , 60
葡萄干 三明治 , -

葡萄干三明治，60

[rəʊld] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Rolled Bread and Butter Sandwiches , 17
滚动 面包 和 黄油 三明治 , -

卷面包黄油三明治，17

['tʃɪkɪn] ['sænwɪtʃz] , -
Chicken Sandwiches , 17
鸡 三明治 , -

鸡肉三明治，17

['rɒkfɔː] ['sænwɪtʃz] , -
Roquefort Sandwiches , 28
罗克福尔 三明治 , -

洛克福奶酪三明治，28

[rəʊz] ['sænwɪtʃz] , -
Rose Sandwiches , 75
玫瑰 三明治 , -

玫瑰三明治，75

['sæləd] , ['seləri] , ['sænwɪtʃz] , -
Salad , Celery , Sandwiches , 16
沙拉 , 芹菜 , 三明治 , -

沙拉、芹菜、三明治、16

[fɪʃ] , ['sænwɪtʃz] , -
Fish , Sandwiches , 48
鱼 , 三明治 , -

鱼、三明治、48

['lɒbstə(r)] , ['sænwɪtʃz] , -
Lobster , Sandwiches , 43
龙虾 , 三明治 , -

龙虾、三明治、43

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 47
三明治 , -

三明治，47

[ˌsɑː'diːn] , ['sænwɪtʃz] , -
Sardine , Sandwiches , 48
沙丁鱼 , 三明治 , -

沙丁鱼，三明治，48

['sæmən] ['sænwɪtʃz] , -
Salmon Sandwiches , 37
三文鱼 三明治 , -

三文鱼三明治，37

[sɔːlt] , ['kjuːkʌmbə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Salt , Cucumber Sandwiches , 29
盐 , 黄瓜 三明治 , -

盐黄瓜三明治，29

['sænwɪtʃ] ['dresɪŋ] , -
Sandwich Dressing , 51
三明治 敷料 , -

三明治酱，51

['sænwɪtʃz] , ['sɛvən]
Sandwiches , 7
三明治 , 7

三明治，7

- [lɑː] ['bɜːrnˌhɑːrt] , -
à la Bernhardt , 55
- 拉 伯恩哈特 , -

像伯恩哈特那样，55

['rɔrər] , -
Rorer , 18
罗勒 , -

罗勒，18

['stænli] , -
Stanley , 54
斯坦利 , -

斯坦利，54岁

['æntʃəvi] , -
Anchovy , 13
凤尾鱼 , -

凤尾鱼，13

[ænd; ənd] [eg] , -
and Egg , 14
和 蛋 , -

和 Egg，14

['kæməmbeə(r)] , -
Camembert , 28
卡门贝尔奶酪 , -

卡门贝尔奶酪，28

['kæviɑː(r)] , [nəʊ] . [wʌn] , -
Caviar , No . 1 , 15
鱼子酱 , 不 . 1 , -

鱼子酱，1号，15

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
No . 2 , 15
不 . 2 , -

第2号，15

['seləri] , -
Celery , 16
芹菜 , -

芹菜，16

['sæləd] , -
Salad , 16
沙拉 , -

沙拉，16

[tʃiːz] , [nəʊ] . [wʌn] , -
Cheese , No . 1 , 23
奶酪 , 不 . 1 , -

奶酪，第 1 号，23

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
No . 2 , 23
不 . 2 , -

第2、23号

[nəʊ] . [θriː] , -
No . 3 , 24
不 . 3 , -

第3号，24

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['ɑːmənd] , -
Chicken and Almond , 19
鸡 和 杏仁 , -

鸡肉杏仁，19

['letɪs] , - [lɑː] ['kendəl] , -
Lettuce , à la Kendall , 19
莴苣 , - 拉 肯德尔 , -

肯德尔式生菜，19

[klʌb] - [haʊs] , -
Club - House , 74
俱乐部 - 房子 , -

俱乐部会所，74

[kəʊld] [biːf] , -
Cold Beef , 14
寒冷的 牛肉 , -

冷牛肉，14

[kɔːnd] [biːf] , -
Corned Beef , 53
咸 牛肉 , -

咸牛肉，53

['kɒtɪdʒ] [tʃiːz] , -
Cottage Cheese , 29
小屋 奶酪 , -

乡村奶酪，29

[kræb] , -
Crab , 33
螃蟹 , -

螃蟹，33

[kriːm] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] , -
Cream of Chicken , 34
奶油 的 鸡 , -

奶油鸡汤，34

['kriːəʊl] , -
Creole , 26
克里奥尔语 , -

克里奥尔，26

['kjuːkʌmbə(r)] , -
Cucumber , 30
黄瓜 , -

黄瓜，30

['kʌrid] ['tʃɪkɪn] , -
Curried Chicken , 33
咖喱 鸡 , -

咖喱鸡，33

[eg] , -
Egg , 32
蛋 , -

鸡蛋，32

['ɔɪstə(r)] , -
Oyster , 31
牡蛎 , -

牡蛎，31

[ˌsɑːˈdiːn] , -
Sardine , 32
沙丁鱼 , -

沙丁鱼，32

['kʌri] , -
Curry , 2786
咖喱 , -

库里，2786

['devəld] , -
Deviled , 35
魔鬼 , -

魔鬼，35

[biːf] , -
Beef , 52
牛肉 , -

牛肉，52

[tʃiːz] , -
Cheese , 28
奶酪 , -

奶酪，28

[iːst] ['ɪndiən] ['lentl] , -
East Indian Lentil , 55
东方 印度 扁豆 , -

东印度扁豆，55

[eg] , [nəʊ] . [wʌn] , -
Egg , No . 1 , 35
蛋 , 不 . 1 , -

鸡蛋，第1号，35

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] , -
No . 2 , 36
不 . 2 , -

第2号，36

['ɪŋglɪʃ] ['mʌtn] , -
English Mutton , 45
英语 羊肉 , -

英国羊肉，45

[sɔːlt] - [biːf] , -
Salt - Beef , 54
盐 - 牛肉 , -

咸牛肉，54

['fɑːrmərz] , -
Farmer's , 51
农民的 , -

农民，51

[eg] , -
Egg , 52
蛋 , -

鸡蛋，52

[ˌfɪlɪ'piːnəʊ] , -
Filipino , 56
菲律宾人 , -

菲律宾人，56岁

[fɪʃ] , -
Fish , 36
鱼 , -

菲什，36

['sæləd] , -
Salad , 48
沙拉 , -

沙拉，48

[fleɪkt] [fɪʃ] , -
Flaked Fish , 36
片状的 鱼 , -

鱼片，36

[frentʃ] ['tʃɪkɪn] , -
French Chicken , 39
法语 鸡 , -

法式鸡肉，39

[geɪm] , -
Game , 39
游戏 , -

游戏，39

['dʒɜːmən] , - , -
German , 25 , 40
德语 , - , -

德国人，25岁，40岁

[hæm] , -
Ham , 40
火腿 , -

哈姆，40岁

[ˌhɒnə'luːluː] , -
Honolulu , 25
檀香山 , -

檀香山，25

['ɪndiən] , -
Indian , 41
印度 , -

印度人，41岁

['letɪs] , -
Lettuce , 41
莴苣 , -

生菜，41

['lɒbstə(r)] , -
Lobster , 42
龙虾 , -

龙虾，42

['sæləd] , -
Salad , 43
沙拉 , -

沙拉，43

['mʌtn] , -
Mutton , 43
羊肉 , -

羊肉，43

[klʌb] , -
Club , 44
俱乐部 , -

俱乐部，44

[maɪ] ['feɪvərɪt] , -
My Favorite , 26
我的 最喜欢的 , -

我最喜欢的，26

[nʌt] - ['bʌtə(r)] , -
Nut - Butter , 56
坚果 - 黄油 , -

坚果酱，56

['pɪknɪk] , -
Picnic , 46
野餐 , -

野餐，46

[pleɪn] [kɔ:nd] [bi:f] , -
Plain Corned Beef , 53
清楚的 咸 牛肉 , -

原味咸牛肉，53

[pə'teɪtəʊ] , -
Potato , 47
土豆 , -

土豆，47

[ˌprɪn'ses] , -
Princess , 20
公主 , -

公主，20岁

[rəʊld] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , -
Rolled Bread and Butter , 17
滚动 面包 和 黄油 , -

卷面包配黄油，17

['tʃɪkɪn] , -
Chicken , 17
鸡 , -

鸡肉，17

['rɒkfɔ:] , -
Roquefort , 28
罗克福尔 , -

罗克福奶酪，28

['sæləd] , -
Salad , 47
沙拉 , -

沙拉，47

['sæmən] , -
Salmon , 37
三文鱼 , -

萨尔蒙，37

[sɔːlt] - ['kjuːkʌmbə(r)] , -
Salt - Cucumber , 29
盐 - 黄瓜 , -

盐黄瓜，29

[ˌsɑː'diːn] , -
Sardine , 49
沙丁鱼 , -

沙丁鱼，49

['sæləd] , -
Salad , 48
沙拉 , -

沙拉，48

['sentɪd] , -
Scented , 75
香味 , -

香味，75

['spæniʃ] , -
Spanish , 37
西班牙语 , -

西班牙语，37

[sprɪŋ] [læm] , -
Spring Lamb , 45
春天 羊肉 , -

春羔，45

['swiːdɪʃ] , -
Swedish , 38
瑞典 , -

瑞典，38

[swiːt] , -
Sweet , 57
甜的 , -

斯威特，57

[swɪs] , -
Swiss , 49
瑞士 , -

瑞士，49

[tiː] ['bɪskɪt] , -
Tea Biscuit , 21
茶 饼干 , -

茶饼干，21

[tuː; tə] [kiːp] , [naɪn]
To Keep , 9
到 保持 , 9

保留，9

[tʌŋ] , -
Tongue , 50
舌头 , -

舌头，50

['tɜːkɪʃ] , -
Turkish , 45
土耳其 , -

土耳其，45

['wɪnzə(r)] , -
Windsor , 20
温莎 , -

温莎，20

['wɜrkmənz] [tʃiːz] , -
Workman's Cheese , 24
工人的 奶酪 , -

工人奶酪，24

[ˌsɑːˈdiːn] ['kænəˌpeɪz] , -
Sardine Canapés , 65
沙丁鱼 开胃小点 , -

沙丁鱼小点，65

['kʌrid] , ['sænwɪtʃz] , -
Curried , Sandwiches , 32
咖喱 , 三明治 , -

咖喱三明治，32

['sæləd] ['sænwɪtʃz] , -
Salad Sandwiches , 48
沙拉 三明治 , -

沙拉三明治，48

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 49
三明治 , -

三明治，49

['sentɪd] ['sænwɪtʃz] , -
Scented Sandwiches , 75
香味 三明治 , -

香氛三明治，75

[nə'stɜːʃəm] , -
Nasturtium , 76
金莲花 , -

金莲花，76

[rəʊz] , -
Rose , 75
玫瑰 , -

罗斯，75岁

['vaɪələt] , -
Violet , 76
紫色 , -

维奥莱特，76

['spæniʃ] ['sænwɪtʃz] , -
Spanish Sandwiches , 37
西班牙语 三明治 , -

西班牙三明治，37

[spʌndʒ] [keɪk] ['sænwɪtʃz] , -
Sponge Cake Sandwiches , 59
海绵 蛋糕 三明治 , -

海绵蛋糕三明治，59

[sprɪŋ] [læm] ['sænwɪtʃz] , -
Spring Lamb Sandwiches , 45
春天 羊肉 三明治 , -

春羔羊肉三明治，45

['swiːdɪʃ] ['kænə,peɪz] , -
Swedish Canapés , 64
瑞典 开胃小点 , -

瑞典小点心，64

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 38
三明治 , -

三明治，38

['swiːtbred] ['kænə,peɪz] , -
Sweetbread Canapés , 70
甜面包 开胃小点 , -

甜面包小点心，70

[swiːt] ['sænwɪtʃz] , -
Sweet Sandwiches , 57
甜的 三明治 , -

甜三明治，57

[,ɑːftə'nuːn] [tiːz] , -
Afternoon Teas , 61
下午 茶 , -

下午茶，61

['tʃeri] , -
Cherry , 57
樱桃 , -

切里，57

[fɪg] , -
Fig , 58
如图 , -

图 58

[freʃ] [fruːt] , -
Fresh Fruit , 60
新鲜的 水果 , -

新鲜水果，60

[fruːt] [ænd; ənd] [nʌt] , -
Fruit and Nut , 58
水果 和 坚果 , -

水果和坚果，58

['dʒɪndʒə(r)] , -
Ginger , 62
姜 , -

金杰，62岁

[greɪp] [fruːt] , -
Grape Fruit , 62
葡萄 水果 , -

葡萄柚，62

[nʌt] [ænd; ənd]['æp(ə)l] , -
Nut and Apple , 61
坚果 和 苹果 , -

坚果和苹果，61

['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] , -
Orange Marmalade , 59
橙子 果酱 , -

橙子果酱，59

['reɪzn] , -
Raisin , 60
葡萄干 , -

葡萄干，60

[spʌndʒ] [keɪk] , -
Sponge Cake , 59
海绵 蛋糕 , -

海绵蛋糕，59

[swɪs] ['sænwɪtʃz] , -
Swiss Sandwiches , 49
瑞士 三明治 , -

瑞士三明治，49

[tiː] ['bɪskɪt] ['sænwɪtʃz] , -
Tea Biscuit Sandwiches , 21
茶 饼干 三明治 , -

茶饼三明治，21

[tuː; tə] [kiːp] ['sænwɪtʃz] , [naɪn]
To Keep Sandwiches , 9
到 保持 三明治 , 9

保存三明治，9

[tʌŋ] , [tʃɒpt] , ['kænəˌpeɪz] , -
Tongue , Chopped , Canapés , 64
舌头 , 切碎 , 开胃小点 , -

牛舌，切碎，小点心，64

['sænwɪtʃz] , -
Sandwiches , 50
三明治 , -

三明治，50

['tɜːkɪʃ] ['sænwɪtʃz] , -
Turkish Sandwiches , 45
土耳其 三明治 , -

土耳其三明治，45

['vaɪələt] ['sænwɪtʃz] , -
Violet Sandwiches , 76
紫色 三明治 , -

紫罗兰三明治，76

[waɪt] [bred] , -
White Bread , 12
白色的 面包 , -

白面包，12

['wɪnzə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Windsor Sandwiches , 20
温莎 三明治 , -

温莎三明治，20

['wɜrkmənz] [tʃiːz] ['sænwɪtʃz] , -
Workman's Cheese Sandwiches , 24
工人的 奶酪 三明治 , -

工人奶酪三明治，24

[jiːst] , -
Yeast , 10
酵母 , -

酵母，10

[sʌm; səm] ['ʌðə(r)] [bʊks]
SOME OTHER BOOKS
一些 其他 图书

其他一些书籍

['pʌblɪʃt] [baɪ]
Published by
已发布 经过

出版商

['ɑːnəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni]
Arnold and Company
阿诺德 和 公司

阿诺德公司

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[njuː] [kʊk] [bʊk]
NEW Cook Book
新的 厨师 书

新食谱

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

三明治(Sandwiches)

第4/4页

[ə; eɪ][bɪg] [bʊk] [ɒv; əv] - ['peɪdʒɪz] , [ə'bʌndəntli] ['ɪləstreɪtɪd] .
A big book of 731 pages , abundantly illustrated .
一个 大的 书 的 - 页面 , 大量 插图 .

这是一本厚达731页的大书，配有大量插图。

[ɪts] ['bɪgnəs] [ɪz][nəʊ][kraɪ'tɪəriən][ɒv; əv][ɪts] ['gʊdnəs] .
Its bigness is no criterion of its goodness .
它是 大 是 不 标准 的 它是 善良 .

规模大小并不能衡量其优劣。

[ðə; ði][fækt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [best] [wɜːk] [ɒv; əv][ðə; ði] [best] [j'iəz] [ɒv; əv]['mɪsɪz] . - [laɪf] ;
The fact that it is the best work of the best years of Mrs . Rorer's life ;
这 事实 那 它 是 这 最好的 工作 的 这 最好的 年 的 太太 . - 生活 ;

这是罗勒夫人一生中最美好时期创作的最佳作品；

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [kəm'pliːt] [njuː] [bʊk] ['telɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] [θɪŋz] [wʌn] [niːdz] [tuː; tə] [nəʊ] [ə'baʊt] ['kʊkɪŋ] ,
that it is a complete new book telling of the things one needs to know about cooking ,
那 它 是 一个 完全的 新的 书 讲述 的 这 事物 一 需求 到 知道 关于 烹饪 ,

这是一本全新的书，讲述了人们需要了解的烹饪知识。

['lɪvɪŋ] , [helθ] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['iːzɪɪst] [ænd; ənd] [best] [wei] [ɒv; əv] ['haʊskiːpɪŋ] — [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [wɒt] [meɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['gʊdnəs] ,
living , health , and the easiest and best way of housekeeping — these are what make for goodness ,
活的 , 健康 , 和 这 最容易 和 最好的 方式 的 家政 — 这些 是 什么 制作 为了 善良 ,

生活、健康以及最简单、最好的家务方式——这些才是美好生活的组成部分。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðɪs] [bʊk] [fɑː(r)][ɪn] [əd'vɑːns] [ɒv; əv] ['eni] ['ʌðə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][laɪk] ['neɪtʃə(r)] .
and place this book far in advance of any other of a like nature .
和 地方 这 书 远的 在 进步 的 任何 其他 的 一个 喜欢 自然 .

并将本书置于同类书籍的领先地位。

[ðə; ði] [njuː] [kʊk] [bʊk] ['kʌvəz] [ɔːl] [dɪ'pɑːrtmənts] [ɒv; əv] ['kʊkəri] .
The New Cook Book covers all departments of cookery .
这 新的 厨师 书 封面 全部 部门 的 烹饪 .

《新烹饪书》涵盖了烹饪的各个方面。

[ə; eɪ] ['mɑːstəli] [ˌekspə'zɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [iːtʃ] ['sʌbdʒɪkt][ɪz]['gɪv(ə)n] , ['fɒləʊd] [baɪ]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['prɒpə(r)][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ,
A masterly exposition of each subject is given , followed by recipes for the proper preparation ,
一个 精湛 展览 的 每个 主题 是 给定 , 随后 经过 食谱 为了 这 恰当的 准备 ,

对每个主题都进行了精辟的阐述，随后给出了正确的制作方法。

['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːvɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['veəriəs] [kaɪndz][ɒv; əv] [fuːdz] .
cooking and serving of the various kinds of foods .
烹饪 和 服务 的 这 各种各样的 种类 的 食物 .

烹饪和供应各种食物。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['əʊvə(r)] - ['resəpɪz] [ɪn] [ðə; ði] [bʊk] .
There are over 1500 recipes in the book .
那里 是 超过 - 食谱 在 这 书 .

这本书里有超过1500个食谱。

[ðə; ði] [ɪˌlʌs'treʃən] [ɑː(r); ə(r)] [æn; ən] [ɪm'pɔːt(ə)nt] ['fiːtʃə(r)] .
The illustrations are an important feature .
这 插图 是 一个 重要的 特征 .

插图是本书的一大特色。

[wʌn] [set] [ɒv; əv] ['pɪktʃəz] [ʃəʊz] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] ['djʊərɪŋ] [ə; eɪ] [kɔːs] ['dɪnə(r)] .
One set of pictures shows the proper dressing of the table during a course dinner .
一 放 的 图片 演出 这 恰当的 敷料 的 这 桌子 期间 一个 课程 晚餐 .

其中一组图片展示了正餐晚宴上餐桌的正确摆放方式。

[ðen] [ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [kəm'pliːt] [set] ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kɑːvɪŋ] [miːts] , ['pəʊltri] ,
Then there is a complete set showing the method of carving meats , poultry ,
然后 那里 是 一个 完全的 放 显示 这 方法 的 雕刻 肉类 , 家禽 ,

然后还有一套完整的图示，展示了肉类、家禽的切割方法。

[geɪm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [ænd; ənd] ['meni] ['ʌðə(r)z] ['ɪləstreɪtɪŋ] ['speʃ(ə)l] ['fiːtʃəz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bʊk] .
game , etc . ; and many others illustrating special features of the book .
游戏 , ETC . ; 和 许多 其他的 图示 特别的 特征 的 这 书 .

游戏等等；以及许多其他说明本书特色的内容。

[lɑːdʒ] 12mo , - ['peɪdʒɪz] , [prə'fjuːsli] [ænd; ənd] ['bjuːtɪfli] ['ɪləstreɪtɪd] ; [baʊnd] [ɪn] [klɒθ] , $2 . - [net] ; [baɪ] [meɪl] , $2 . -
Large 12mo , 731 pages , profusely and beautifully illustrated ; bound in cloth , $2 . 00 net ; by mail , $2 . 20
大的 12mo , - 页面 , 大量地 和 非常漂亮 插图 ; 边界 在 布 , $2 . - 网 ; 经过 邮件 , $2 . -

大开本，12开，731页，插图丰富精美；布面精装，净价2.00美元；邮购价2.20美元。

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[ˌfɪlə'delfiə] [kʊk] [bʊk]
Philadelphia Cook Book
费城 厨师 书

费城食谱

[ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] ['stændəd] [bʊk] [ɒv; əv] ['mɪsɪz] . - [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] ['pʌblɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [j'iəz] .
This is the standard book of Mrs . Rorer's that has been before the public for a number of years .
这 是 这 标准 书 的 太太 . - 那 有 到过 前 这 民众 为了 一个 数字 的 年 .

这是罗勒夫人的经典著作，已出版多年。

[ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [nəʊ] [kə'nekʃn] [wɪð] ['mɪsɪz] . - [njuː] [kʊk] [bʊk] .
It has no connection with Mrs . Rorer's New Cook Book .
它 有 不 联系 和 太太 . - 新的 厨师 书 .

它与罗勒夫人的新食谱没有任何关系。

[iːtʃ] [bʊk] [ɪz] [ˌɪndɪ'pendənt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
Each book is independent of the other ,
每个 书 是 独立的 的 这 其他 ，

每本书都是相互独立的。

[ænd; ənd][ðə; ði] [pə'zeʃ(ə)n] [ɒv; əv][wʌn] [fɔːmz] [nəʊ]['riːz(ə)n][fɔː(r); fə(r)]['duːɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði]['ʌðə(r)] .
and the possession of one forms no reason for doing without the other .
和 这 拥有 的 一 表格 不 原因 为了 正在做 没有 这 其他 .

拥有其中一项并不构成放弃另一项的理由。

[ðə; ði] [ˌfɪlə'delfiə] [kʊk] [bʊk] [ɪz] [fʊl] [ɒv; əv] [gʊd] [θɪŋz] , [ænd; ənd] , [laɪk] [ɔːl] [ɒv; əv] ['mɪsɪz] .
The Philadelphia Cook Book is full of good things , and , like all of Mrs .
这 费城 厨师 书 是 满的 的 好的 事物 ， 和 ， 喜欢 全部 的 太太 .

\- [wɜːks] ,
Rorer's works ,
\- 作品 ，

《费城食谱》内容丰富，而且，就像罗勒夫人所有的作品一样，

[ɪz] ['emɪnəntli] ['præktɪkl] .
is eminently practical .
是 非常 实际的 .

非常实用。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['stændəd] [ɒv; əv] ['eksələns] , [ɪn] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [fʊl] [ɒv; əv][ðə; ði] [bɹ'aɪtəst] [θɪŋz] [ɪn]
It is a standard of excellence , in that it is full of the brightest things in
它 是 一个 标准 的 卓越 ， 在 那 它 是 满的 的 这 最亮的 事物 在

['kʊkəri] ;
cookery ;
烹饪 ；

它代表着卓越，因为它充满了烹饪中最精彩的内容；

[ðə; ði]['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)] ['æbsəluːtli] [rɪ'laɪəb(ə)l] ,
the recipes are absolutely reliable ,
这 食谱 是 绝对地 可靠的 ，

这些食谱绝对可靠。

[ænd; ənd][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl] [ɪn'strʌkʃənz] [tuː; tə] ['haʊskiːpə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði][məʊst]['helpf(ə)l][ænd; ənd]
and the general instructions to housekeepers of the most helpful and
和 这 一般的 指示 到 管家 的 这 最多 有帮助 和

['nesəsəri] ['kærəktə(r)] .
necessary character .
必要的 特点 .

以及对管家最有帮助和最必要的通用指示。

['nɪəli] [ɔːl] [kʊk] [bʊks] [ə'sjuːm] [sʌm; səm] ['nɒlɪdʒ] [ænd; ənd] [ɪk'spɪəriəns] [ɒn][ðə; ði][pɑːt][ɒv; əv]
Nearly all cook books assume some knowledge and experience on the part of
几乎 全部 厨师 图书 认为 一些 知识 和 经验 在 这 部分 的

[ðəʊz] [huː] [juːz][ðem; ðəm] ,
those who use them ,
那些 WHO 使用 他们 ，

几乎所有烹饪书籍都假定读者具备一定的知识和经验。

[bʌt; bət]['mɪsɪz] . ['rɔrər] [meɪks] [hɜː(r); hə(r)] [ˌeksplə'neɪʃnz] [səʊ][klɪə(r)] , [ænd; ənd] [gɪvz] [sʌtʃ] ['defɪnət]
but Mrs . Rorer makes her explanations so clear , and gives such definite
但 太太 . 罗勒 制作 她 解释 所以 清除 ， 和 给予 这样的 定

[də'rekʃ(ə)nz] ,
directions ,
方向 ，

但是罗勒夫人解释得非常清楚，给出的指示也非常明确。

[æz; əz][tuː; tə] [k'wɒntɪtɪz] , [ðæt] [ðə; ði] [bɪ'gɪnə(r)] [hæz; həz][nəʊ] ['dɪfɪkəlti] [ɪn] [sək'sesfəli]
as to quantities , that the beginner has no difficulty in successfully
作为 到 数量 , 那 这 初学者 有 不 困难 在 成功地
[ək'ɒmplɪʃɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [bʊk] [kɔːlz][fɔː(r); fə(r)] .
accomplishing all the book calls for .
完成 全部 这 书 呼叫 为了 .

至于数量方面，初学者完全可以毫无困难地完成书中要求的所有练习。

[ðen] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)]['friːkwənt] [hɪnts] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði]['prɒpə(r)][juːz][ɒv; əv] [left] - ['əʊvəz] , [haʊ]
Then there are frequent hints as to the proper use of left - overs , how
然后 那里 是 频繁 提示 作为 到 这 恰当的 使用 的 左边 - 局 , 如何
[tuː; tə] ['mɑːkɪt] ,
to market ,
到 市场 ,

然后，书中经常会给出一些关于如何正确利用剩菜剩饭、如何销售等方面的提示。

[ænd; ənd] , [ɪn] ['meni] [weɪz] ,
and , in many ways ,
和 , 在 许多 方式 ,

而且，在很多方面

[ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɪz]['gɪv(ə)n] [ðæt] [ɪz] [ə'laɪk]['juːsf(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] [ɪk'spɪəriənst] [kʊk] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði]
information is given that is alike useful to the experienced cook as to the
信息 是 给定 那 是 同样 有用 到 这 经验丰富的 厨师 作为 到 这
['taɪrəʊ][ɪn] ['mætəz] ['kʌlɪnəri] .
tyro in matters culinary .
初学者 在 事情 烹饪 .

提供的信息对于经验丰富的厨师和烹饪新手都同样有用。

[ðə; ði] [bʊk] [ɪz] [fʊl] [ɒv; əv] [tʃɔɪs] ['resəpɪz] ,
The book is full of choice recipes ,
这 书 是 满的 的 选择 食谱 ,

这本书里全是精选食谱，

['evri] [wʌn][ɒv; əv] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [sək'sesfəli] ['testɪd] [baɪ]['mɪsɪz] . ['rɔrər] [ænd; ənd] [faʊnd]
every one of which has been successfully tested by Mrs . Rorer and found
每一个 一 的 哪个 有 到过 成功地 测试 经过 太太 . 罗勒 和 成立
[tuː; tə] [kʌm] [aʊt] [raɪt] .
to come out right .
到 来 出去 正确的 .

罗勒夫人已经成功测试了其中每一项，结果都证明是正确的。

[ðɪs] [ə'ləʊn][ɪz][ɒv; əv] [ɪn'kælkjələbl] ['benɪfɪt] [ænd; ənd] [ɔːt] [tuː; tə] [kə'mend] [ðə; ði] [bʊk] [tuː; tə][ðə; ði]
This alone is of incalculable benefit and ought to commend the book to the
这 独自的 是 的 不可估量 益处 和 应该 到 表彰 这 书 到 这
['feɪvərəb(ə)l][kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n][ɒv; əv] ['evri] ['haʊskiːpə(r)] .
favorable consideration of every housekeeper .
有利 考虑 的 每一个 管家 .

单凭这一点就具有不可估量的好处，值得每一位家庭主妇认真考虑购买。

[ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] [ɪn][ðə; ði] [həʊm] [miːnz] ['betə(r)] [helθ] , ['betə(r)] ['lɪvɪŋ] ,
The use of this book in the home means better health , better living ,
这 使用 的 这 书 在 这 家 方法 更好的 健康 , 更好的 活的 ,

在家中使用这本书意味着更健康的身体和更美好的生活。

[ɪ'kɒnəmi] [ɪn][ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [fuːd] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['kɒnsɪkwənt] ['seɪvɪŋ] [ɪn] [d'ɒləz] [ænd; ənd] [sents] .
economy in the use of food , and a consequent saving in dollars and cents .
经济 在 这 使用 的 食物 , 和 一个 后果 保存 在 美元 和 分 .

节约粮食，从而节省金钱。

12mo , ['nɪəli] - ['peɪdʒɪz] , [wɪð] ['pɔːtreɪt] [ɒv; əv] ['ɔːθə(r)] ; [baʊnd] [ɪn] [klɒθ] , $1 . - [net] ; [baɪ]
12mo , nearly 600 pages , with portrait of author ; bound in cloth , $1 . 00 net ; by
12mo , 几乎 - 页面 , 和 肖像 的 作者 ; 边界 在 布 , $1 . - 网 ; 经过
[meɪl] , $1 . -
mail , $1 . 15
邮件 , $1 . -

12开本，近600页，附作者肖像；精装，净价1.00美元；邮购价1.15美元。

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

['vedʒtəb(ə)l] ['kʊkəri] [ænd; ənd] [miːt] ['sʌbstəˌtjʊt]
Vegetable Cookery and Meat Substitutes
蔬菜 烹饪 和 肉 替代品

蔬菜烹饪和肉类替代品

[ðɪs] [bʊk] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['tuːfəʊld] ['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt] :
This book has a twofold object :
这 书 有 一个 双重 目的 :

这本书有两个目的：

[tuː; tə] [ʃəʊ] [ðə; ði] ['væljuː] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɪn] [ðeə(r)] [rɪ'leɪʃ(ə)n] [tuː; tə] ['daɪət] [ænd; ənd] [helθ] ,
To show the value of vegetables in their relation to diet and health ,
到 展示 这 价值 的 蔬菜 在 他们的 关系 到 饮食 和 健康 ,

为了展现蔬菜在饮食和健康方面的价值，

[haʊ] [tuː; tə] [prɪ'peə(r)] , [kʊk] [ænd; ənd] [sɜːv] [ðem; ðəm] , [wɒt] [tuː; tə] [iːt] ['ʌndə(r)] ['sɜːt(ə)n] [kən'dɪʃ(ə)nz]
how to prepare , cook and serve them , what to eat under certain conditions
如何 到 准备 , 厨师 和 服务 他们 , 什么 到 吃 在下面 肯定 状况
[ɒv; əv] [helθ] ,
of health ,
的 健康 ,

如何准备、烹饪和食用这些食物，以及在某些健康状况下应该吃什么。

[ænd; ənd] [ðʌs] [hæv; həv] [ðem; ðəm] [pə'fɔːm] [ðeə(r)] ['prɒpə(r)] [wɜːk] .
and thus have them perform their proper work .
和 因此 有 他们 履行 他们的 恰当的 工作 .

从而使他们能够履行其应尽的职责。

[tuː; tə] [gɪv] [tuː; tə] [ðə; ði] ['pruːd(ə)nt] ['haʊswaɪf] [ə; eɪ] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [ɒv; əv] [fuːdz] [ɪn]
To give to the prudent housewife a knowledge of combinations of foods in
到 给 到 这 谨慎 家庭主妇 一个 知识 的 组合 的 食物 在
[ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv] ['tuːθsəm] ['resəpɪz] [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] [miːt] ,
the shape of toothsome recipes to take the place of meat ,
这 形状 的 美味的 食谱 到 拿 这 地方 的 肉 ,

为了让精明的家庭主妇掌握各种食材搭配的美味食谱，以代替肉类，

[ɔː(r)] [æz; əz] [wiː; wi] [kɔːl] [ðem; ðəm] — [miːt] ['sʌbstəˌtjʊt] .
or as we call them — Meat Substitutes .
或者 作为 我们 称呼 他们 — 肉 替代品 .

或者正如我们所说的——肉类替代品。

[ˌaɪ 'tiː] [gəʊz] [wɪ'ðaʊt] ['seɪɪŋ] [ðæt] [wiː; wi] [ɔːl] [nəʊ] [tuː] ['lɪt(ə)l] [ə'baʊt] [ðə; ði] ['væljuː] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz]
It goes without saying that we all know too little about the value of vegetables
它 去 没有 说 那 我们 全部 知道 也 小的 关于 这 价值 的 蔬菜
[æz; əz] [fuːd] .
as food .
作为 食物 .

毋庸置疑，我们对蔬菜作为食物的价值了解得太少了。

[wiː; wi] [iːt] [ðem; ðəm][bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['pælətəb(ə)l] , [nɒt]['rɪəlaɪzɪŋ; 'riːəlaɪzɪŋ][ðeə(r)] [ɪ'mens]
We eat them because they are palatable , not realizing their immense
我们 吃 他们 因为 他们 是 可口的 , 不是 意识到 他们的 巨大
[ɪm'pɔːt(ə)ns] [æz; əz] ['bɒdi] ['bɪldəz] .
importance as body builders .
重要性 作为 身体 建筑商 .

我们吃它们是因为它们味道鲜美，却没有意识到它们作为健美运动员的巨大重要性。

[hɪə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['klæsɪfaɪd] , [ænd; ənd] [ðʌs] [meɪd] [tuː; tə] [gɪv] [ˌjuː 'es][ə; eɪ] [raɪt] [aɪ'dɪə][ɒv; əv]
Here they are classified , and thus made to give us a right idea of
这里 他们 是 分类 , 和 因此 制成 到 给 我们 一个 正确的 主意 的
[ðeə(r)][juːz] .
their use .
他们的 使用 .

这里对它们进行了分类，从而使我们能够正确了解它们的用途。

[ðen] [æz; əz][tuː; tə] [miːt] ['sʌbstəˌtjʊt] .
Then as to Meat Substitutes .
然后 作为 到 肉 替代品 .

接下来是肉类替代品。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ][ˌvedʒə'teəriən][tuː; tə][dɪ'zaɪə(r)][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [frɒm; frəm][ə; eɪ]
It is not necessary to be a vegetarian to desire a change from a
它 是 不是 必要的 到 是 一个 素食 到 欲望 一个 改变 从 一个
[miːt] ['daɪət] .
meat diet .
肉 饮食 .

即使不是素食主义者，也可能想要改变肉类饮食习惯。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [helθ] ['riːz(ə)nz] ['ɒf(ə)n] [dɪ'mɑːndɪŋ] [əb'stenʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [miːts] ; [ɔː(r)] [ɪ'kɒnəmi]
There are health reasons often demanding abstention from meats ; or economy
那里 是 健康 原因 经常 要求 弃权 从 肉类 ; 或者 经济
[meɪ] [biː; bi][æn; ən] [ɪm'pelɪŋ] ['məʊtɪv] ;
may be an impelling motive ;
可能 是 一个 推动 动机 ;

出于健康原因，人们常常需要戒除肉食；或者经济因素也可能是促使人们戒除肉食的动机；

[ɔː(r)][ə; eɪ][dɪ'zaɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] [tʃeɪndʒ] [ænd; ənd][və'raɪəti][ɪn][ðə; ði]['deɪli] [bɪl] [ɒv; əv][feə(r)] [meɪ] [biː; bi]
or a desire for change and variety in the daily bill of fare may be
或者 一个 欲望 为了 改变 和 种类 在 这 日常的 账单 的 票价 可能 是
['wɒrənt] [ɪ'nʌf] .
warrant enough .
保证 足够的 .

或者，仅仅是希望日常饮食有所变化和多样化，就足以构成理由。

[haʊ'evə(r)][wiː; wi] [lʊk] [æt; ət][ˌaɪ 'tiː][hɪə(r)][ɪz][ðə; ði]['wʌndə(r)] [bʊk] [tuː; tə] [pɔɪnt] [ðə; ði] [wei] [tuː; tə]
However we look at it here is the wonder book to point the way to
然而 我们 看 在 它 这里 是 这 想知道 书 到 观点 这 方式 到
['betə(r)][ænd; ənd] [h'ɛlθɪe] ['lɪvɪŋ] .
better and healthier living .
更好的 和 更健康 活的 .

无论我们从哪个角度来看，这都是一本神奇的书，它指明了通往更美好、更健康生活的道路。

[ðeə(r)] [ɪz][æn; ən] [ə'bʌndəns] [ɒv; əv][ðə; ði] ['tʃɔɪsɪst] [ænd; ənd][məʊst]['pælətəb(ə)l]['resəpɪz] ,
There is an abundance of the choicest and most palatable recipes ,
那里 是 一个 丰富 的 这 精选 和 最多 可口的 食谱 ,

这里有大量精选且最美味的食谱，

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['ɡɪv(ə)n][ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ]['mænə(r)] , [ðæt] [ɪf] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][ɑː(r); ə(r)] ['fɒləʊd]
and they are given in such a manner , that if the directions are followed
和 他们 是 给定 在 这样的 一个 方式 , 那 如果 这 方向 是 随后
,
,
,

而且，这些指示的给出方式是，如果按照指示去做，

[ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [ɑː(r); ə(r)][ʃʊə(r)] .
the results are sure .
这 结果 是 当然 .

结果肯定如此。

[juː; jʊ] ['kænɒt] [meɪk] [mɪ'steɪks] .
You cannot make mistakes .
你 不能 制作 错误 .

你不能犯错。

12mo , [klɒθ] , $1 . - [net] ; [baɪ] [meɪl] , $1 . -
12mo , cloth , $1 . 50 net ; by mail , $1 . 65
12mo , 布 , $1 . - 网 ; 经过 邮件 , $1 . -

12个月，布面精装，净价1.50美元；邮购价1.65美元

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

['evri] [deɪ] ['menjuː] [bʊk]
Every Day Menu Book
每一个 天 菜单 书

每日菜单册

[ɪn][ðə; ði] [kɔːs] [ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)] ['tiːtʃɪŋ] [ænd; ənd][ˌedɪ'tɔːriəl] [wɜːk] ,
In the course of her teaching and editorial work ,
在 这 课程 的 她 教学 和 社论 工作 ,

在她从事教学和编辑工作的过程中，

[ðeə(r)][hæv; həv] [kʌm] [tuː; tə]['mɪsɪz] . ['rɔrər] ['friːkwənt] [rɪ'kwests] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [bʊk] [ðæt] [wɪl]
there have come to Mrs . Rorer frequent requests for a book that will
那里 有 来 到 太太 . 罗勒 频繁 请求 为了 一个 书 那 将要
[prə'vaɪd] [ə; eɪ] ['deɪli] [bɪl] [ɒv; əv][feə(r)] ,
provide a daily bill of fare ,
提供 一个 日常的 账单 的 票价 ,

罗勒太太经常收到人们的请求，希望她能提供一本每日菜单。

[wʌn] [ðæt] [wɪl] [biː; bi][æt; ət][wʌns]['ræʃ(ə)nəl] , [ɪts][də'rekʃ(ə)nz] ['iːzi] [ɒv; əv] [ə'kʌmplɪʃmənt] , [ænd; ənd]
one that will be at once rational , its directions easy of accomplishment , and
一 那 将要 是 在 一次 合理的 , 它是 方向 简单的 的 成就 , 和
[ɡɪv] [æn; ən] ['eksələnt] [və'raɪəti] .
give an excellent variety .
给 一个 出色的 种类 .

一个既合乎逻辑，又易于执行，并且能提供极佳多样性的方案。

[hens] [ðɪs] ['menjuː] [bʊk] .
Hence this Menu Book .
因此 这 菜单 书 .

因此有了这本菜单册。

[ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] ['menjuː] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] [miːl] [ɪn] [ðə; ði] [jɪə(r)] , [ˌsɪstə'mætɪkli] [ə'reɪndʒd] [baɪ] [mʌnθs] [ænd; ənd] [deɪz] ;
It contains a menu for every meal in the year , systematically arranged by months and days ;
它 包含 一个 菜单 为了 每一个 一顿饭 在 这 年 ， 系统地 安排 经过 几个月 和 天 ；

它包含了全年每一餐的菜单，按月份和日期系统地排列；

[m'ɛnjuːz] [fɔː(r); fə(r)] ['speʃ(ə)l] [ə'keɪʒnz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['hɒlədeɪz] , ['wedɪŋz] , ['lʌntʃən] , [tiːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ;
menus for special occasions , such as holidays , weddings , luncheons , teas , etc . ;
菜单 为了 特别的 场合 ， 这样的 作为 假期 ， 婚礼 ， 午餐会 ， 茶 ， ETC . ；

特殊场合菜单，例如节日、婚礼、午餐会、下午茶等；

[ɪˌlʌs'treʃən] [ɒv; əv] ['dekəreɪtɪd] ['teɪblz] [fɔː(r); fə(r)] ['veəriəs] ['səʊʃ(ə)l] [ɪ'vents] , [wɪð] [ə'prəʊpriət] [m'ɛnjuːz] ;
illustrations of decorated tables for various social events , with appropriate menus ;
插图 的 装饰 表格 为了 各种各样的 社会的 活动 ， 和 合适的 菜单 ；

各种社交活动的装饰餐桌插图，配有相应的菜单；

[m'ɛnjuːz] [ə'reɪndʒd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['siːz(ə)nz] [bəʊθ] [æz; əz] [tuː; tə] [fuːd] [ænd; ənd] [ˌdekə'reɪʃnz] ; [ə; eɪ] [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv] [m'ɛnjuːz] [wɪ'ðaʊt] [miːts] .
menus arranged for the seasons both as to food and decorations ; a department of menus without meats .
菜单 安排 为了 这 季节 两个都 作为 到 食物 和 装饰 ； 一个 部门 的 菜单 没有 肉类 .

菜单会根据季节变化进行调整，包括食物和装饰；此外，还有一个专门提供不含肉类菜肴的菜单部门。

[ə; eɪ] [faɪn] ['vɒljuːm] [ðæt] [ɔːt] [tuː; tə] [kə'mend] [ɪt'self] [tuː; tə] ['evri] ['haʊskiːpə(r)] .
A fine volume that ought to commend itself to every housekeeper .
一个 美好的 体积 那 应该 到 表彰 本身 到 每一个 管家 .

这是一本值得每位家庭主妇阅读的优秀书籍。

12mo , - ['peɪdʒɪz] , ['hænsəmli] ['ɪləstreɪtɪd] ; [baʊnd] [ɪn] [klɒθ] $1 . - [net] ; [baɪ] [meɪl] , $1 . -
12mo , 300 pages , handsomely illustrated ; bound in cloth $1 . 50 net ; by mail , $1 . 65
12mo , - 页面 ， 英俊地 插图 ； 边界 在 布 $1 . - 网 ； 经过 邮件 ， $1 . -

12开本，300页，精美插图；精装本，净价1.50美元；邮购价1.65美元。

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[keɪks] , ['aɪsɪŋ] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋz]
Cakes , Icings and Fillings
蛋糕 ， 糖霜 和 填充物

蛋糕、糖霜和馅料

['evri] [wʌn] [ɪz] ['ɪntrəstɪd] [ɪn] [ðə; ði] [keɪk] ['prɒbləm] .
Every one is interested in the cake problem .
每一个 一 是 感兴趣的 在 这 蛋糕 问题 .

每个人都对蛋糕问题感兴趣。

[ðeə(r)] [ɪz] ['pɒsəbli] [nəʊ]['aɪtəm][ɪn][ðə; ði] [həʊm] [bɪl] [ɒv; əv][feə(r)][ɒn] [wɪtʃ] [ə; eɪ]['wʊmən] [praɪdz]
There is possibly no item in the home bill of fare on which a woman prides
那里 是 可能 不 物品 在 这 家 账单 的 票价 在 哪个 一个 女士 骄傲
[hɜː'self] [æz; əz][ðə; ði][ə'bɪləti][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [keɪk] .
herself as the ability to make a good cake .
她自己 作为 这 能力 到 制作 一个 好的 蛋糕 .

在家中，女性的菜单上可能没有哪一道菜是她们引以为豪的拿手好蛋糕。

[bʌt; bət] [haʊ] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][və'raɪəti][tuː; tə][ðə; ði] ['gʊdnəs] ?
But how to add variety to the goodness ?
但 如何 到 添加 种类 到 这 善良 ?

但如何才能让美好事物更加丰富多彩呢?

[hɪrz] [ðə; ði] [bʊk] [tuː; tə][help] .
Here's the book to help .
这里是 这 书 到 帮助 .

这本书或许能帮到你。

[kən'teɪnz] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [ɪn'taɪsɪŋ] [ænd; ənd]['væljuəb(ə)l]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] [keɪks] [ɒv; əv][ɔːl]
Contains a large number of enticing and valuable recipes for cakes of all
包含 一个 大的 数字 的 诱人的 和 有价值的 食谱 为了 蛋糕 的 全部
[sɔːrts][ænd; ənd] [kən'dɪʃ(ə)nz] .
sorts and conditions .
排序 和 状况 .

包含大量诱人且极具价值的各种类型和条件的蛋糕配方。

[sʌm; səm] [niːd] ['fɪlɪŋ] , [sʌm; səm] [niːd] ['aɪsɪŋ] — [wel] , [hɪə(r)][juː; jʊ][hæv; həv][ɔːl][ðə; ði] ['nesəsəri]
Some need filling , some need icing — well , here you have all the necessary
一些 需要 填充 , 一些 需要 糖霜 — 出色地 , 这里 你 有 全部 这 必要的
[ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] .
information .
信息 .

有些需要填充，有些需要糖霜——嗯，这里有所有必要的信息。

[best] [ɒv; əv][ɔːl] , [ðeə(r)][ɪz][nəʊ][fɪə(r)][æz; əz][tuː; tə] [rɪ'zʌlts] .
Best of all , there is no fear as to results .
最好的 的 全部 , 那里 是 不 害怕 作为 到 结果 .

最重要的是，完全不用担心结果。

['fɒləʊ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz][ænd; ənd][jɔː(r); jə(r)] [keɪk] [ɪz] [baʊnd] [tuː; tə] [kʌm] [aʊt] [raɪt] .
Follow the directions and your cake is bound to come out right .
跟随 这 方向 和 你的 蛋糕 是 边界 到 来 出去 正确的 .

按照说明操作，你的蛋糕一定能烤好。

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 50 cents net ; by mail , 55 cents
12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价50美分；邮购价55美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv]
Canning and Preserving
罐头 和 保存

罐装和保存

[ðə; ði]['əʊnli] [bʊk] [ɒn][ðə; ði]['sʌbdʒɪkt] [wɜːθ] [ðə; ði] [neɪm] .
The only book on the subject worth the name .
这 仅有的 书 在 这 主题 值得 这 姓名 .

这是该领域唯一一本名副其实的书。

[ɪn][ˌaɪ 'tiː]['mɪsɪz] . ['rɔrər] [dis'kʌs] [æt; ət][leŋkθ; leŋθ][ðə; ði] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [ɒv; əv] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] ,
In it Mrs . Rorer discusses at length the canning and preserving of fruits and vegetables ,
在 它 太太 . 罗勒 讨论 在 长度 这 罐头 和 保存 的 水果 和 蔬菜 ,

在书中，罗勒夫人详细讨论了水果和蔬菜的罐装和保存方法。

[wɪð] [ðə; ði] ['kɪndrəd] ['sʌbdʒɪkts] [ɒv; əv] ['mɑːməleɪd] , ['bʌtəz] , [fruːt] ['dʒeliz] [ænd; ənd] ['sɪrəps] , ['draɪɪŋ] [ænd; ənd] ['pɪklɪŋ] .
with the kindred subjects of marmalades , butters , fruit jellies and syrups , drying and pickling .
和 这 亲属 主题 的 果酱 , 黄油 , 水果 果冻 和 糖浆 , 烘干 和 腌制 .

与橘子酱、果酱、果冻和糖浆、干燥和腌制等相关主题。

[ðə; ði] ['resəpɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['klɪəli] [ænd; ənd] ['sɪmpli] ['ɡɪv(ə)n] .
The recipes are clearly and simply given .
这 食谱 是 清楚地 和 简单地 给定 .

食谱写得清晰简洁。

[ɪn][ðə; ði] [njuː] [ɪ'dɪʃ(ə)n] [naʊ] [prɪ'zentɪd] , [ðə; ði] ['ɔːθə(r)] [hæz; həz] [brɔːt] [ðə; ði] [bʊk] [ʌp] [tuː; tə] [deɪt] ,
In the new edition now presented , the author has brought the book up to date ,
在 这 新的 版 现在 呈现 , 这 作者 有 带来 这 书 向上 到 日期 ,

在新版中，作者对本书内容进行了更新。

[ænd; ənd] [hæz; həz] [ɪn'kluːdɪd] ['meni] [njuː] ,
and has included many new ,
和 有 包括 许多 新的 ,

并且包括许多新的，

[reə(r)] [ænd; ənd] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['resəpɪz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [ə'kjuːmjəleɪtɪŋ] [sɪns] [ðə; ði] [bʊk] [wɒz; wəz] [fɜːst] [ˌɪntrə'djuːst] .
rare and original recipes that have been accumulating since the book was first introduced .
稀有的 和 原来的 食谱 那 有 到过 累积 自从 这 书 曾是 第一的 介绍 .

自本书首次出版以来，陆续积累了许多珍贵而独特的食谱。

[ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] ['ɔːlweɪz] [biːn] [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [bʊk] [wɪð] [ðə; ði] ['pʌblɪk] , [ænd; ənd] [naʊ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['dʌbli] ['welkəm] .
It has always been a favorite book with the public , and now it will be doubly welcome .
它 有 总是 到过 一个 最喜欢的 书 和 这 民众 , 和 现在 它 将要 是 双倍 欢迎 .

这本书一直深受读者喜爱，现在它将更加受欢迎。

[njuː] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [rɪ'vaɪzd] [ænd; ənd] [ˌriː'rɪt(ə)n] , [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [mʌtʃ] [njuː] ['mætə(r)]
New Edition : revised and rewritten , with the addition of much new matter
新的 版 : 修改 和 重写 , 和 这 添加 的 很多 新的 事情

新版：经过修订和重写，并添加了大量新内容

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 75 cents net ; by mail , 80 cents
12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价75美分；邮购价80美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[maɪ] [best] - ['resəpɪz]
My Best 250 Recipes
我的 最好的 - 食谱

我最拿手的250道菜

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [streɪndʒ] [ɪn'diːd] [ɪf] ,
It would be strange indeed if ,
它 会 是 奇怪的 的确 如果 ,

如果真是这样，那确实很奇怪。

[aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mʌltɪtjuːd] [ɒv; əv] ['resəpɪz] ['mɪsɪz] . ['rɔrər] [hæz; həz] [ɪn'ventɪd] [ænd; ənd] [juːst] ['djʊərɪŋ]
out of the multitude of recipes Mrs . Rorer has invented and used during
出去 的 这 民众 的 食谱 太太 . 罗勒 有 发明 和 用过的 期间
[hɜː(r); hə(r)] [lɒŋ] [kə'rɪə(r)] [æz; əz] [ə; eɪ] ['tiːtʃə(r)] ,
her long career as a teacher ,
她 长的 职业 作为 一个 老师 ,

在罗勒夫人漫长的教学生涯中，她发明并使用了众多食谱，

['raɪtə(r)] [ænd; ənd] ['lektʃərə(r)] , [ʃiː; ʃi] [dɪd] [nɒt] [hæv; həv] [sʌm; səm] [ðæt] [ə'piːld] [tuː; tə] [hɜː(r); hə(r)] [mɔː(r)]
writer and lecturer , she did not have some that appealed to her more
作家 和 讲师 , 她 做过 不是 有 一些 那 上诉 到 她 更多的
['strɒŋli] [ðæn; ðən] ['ʌðə(r)z] .
strongly than others .
强烈 比 其他的 .

作为一名作家和讲师，她并没有特别偏爱的事物。

[ʃiː; ʃi] [hæz; həz] ['gæðəd] [ðiːz] [tə'geðə(r)] , ['klæsɪfaɪɪŋ] [ðem; ðəm] ['ʌndə(r)] [ðeə(r)] ['dɪfrənt] [hedz] .
She has gathered these together , classifying them under their different heads .
她 有 聚集 这些 一起 , 分类 他们 在下面 他们的 不同的 头部 .

她将这些资料收集起来，并按不同类别进行分类。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [best] - [suːps] ; [best] - [fɪʃ] ['resəpɪz] ; [best] - [miːts] ; [best] - ['sælədz] ;
There are Best 20 Soups ; Best 20 Fish Recipes ; Best 20 Meats ; Best 20 Salads ;
那里 是 最好的 - 汤 ; 最好的 - 鱼 食谱 ; 最好的 - 肉类 ; 最好的 - 沙拉 ;

这里有20种最佳汤品；20种最佳鱼类食谱；20种最佳肉类；20种最佳沙拉；

[best] - [dɪ'zɜːts] ; [best] - ['sɔːsɪz] , ['vedʒtəb(ə)lz] , [fruːt] [prɪ'zɜːvz] , ['lʌntʃən] ['dɪʃɪz] , ['aɪsɪz] ,
Best 20 Desserts ; Best 20 Sauces , Vegetables , Fruit Preserves , Luncheon Dishes , Ices ,
最好的 - 甜点 ; 最好的 - 酱汁 , 蔬菜 , 水果 果酱 , 午餐 菜肴 , 冰 ,
['sʌmə(r)] ['resəpɪz] ,
Summer Recipes ,
夏天 食谱 ,

最佳20种甜点；最佳20种酱汁、蔬菜、果酱、午餐菜肴、冰淇淋、夏季食谱

[left] ['əʊvəz] , [geɪm] [ænd; ənd] ['pəʊltri] , [bredz] [ænd; ənd] ['bɪskɪts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Left Overs , Game and Poultry , Breads and Biscuits , etc .
左边 局 , 游戏 和 家禽 , 面包 和 饼干 , ETC .

剩菜剩饭、野味和家禽、面包和饼干等。

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 75 cents net ; by mail , 80 cents
12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价75美分；邮购价80美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[njuː] ['sælədz]
New Salads
新的 沙拉

新沙拉

[fɔː(r); fə(r)] ['dinəz] , ['lʌntʃən] , ['sʌpəz] [ænd; ənd] [rɪ'sepʃənz] .
For Dinners , Luncheons , Suppers and Receptions .
为了 晚餐 , 午餐会 , 晚餐 和 接待 .

适用于晚宴、午餐、晚餐和招待会。

[wɪð] [ə; eɪ] [gruːp] [ɒv; əv] [ɒd] ['sælədz][ænd; ənd][sʌm; səm] [sɪ'lɒn] ['sælədz] .
With a group of Odd Salads and some Ceylon Salads .
和 一个 团体 的 奇怪的 沙拉 和 一些 锡兰 沙拉 .

还有几款特色沙拉和一些锡兰沙拉。

[ə; eɪ]['sæləd] [meɪd] [frɒm; frəm][ə; eɪ] ['sʌkjələnt] [griːn] ['vedʒtəb(ə)l][ænd; ənd] [frentʃ] ['dresɪŋ] ,
A salad made from a succulent green vegetable and French dressing ,
一个 沙拉 制成 从 一个 多肉植物 绿色的 蔬菜 和 法语 敷料 ,

一道由鲜嫩的绿色蔬菜和法式沙拉酱制成的沙拉，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [siːn] [ɒn][ðə; ði]['dɪnə(r)]['teɪb(ə)l][ɪn] ['evri] [wel] - ['regjuleɪtɪd; 'regjəleɪtɪd] ['haʊshəʊld] [θriː]
should be seen on the dinner table in every well - regulated household three
应该 是 已见 在 这 晚餐 桌子 在 每一个 出色地 - 受监管 家庭 三
['hʌndrəd] [ænd; ənd]['sɪksti] - [faɪv] [taɪmz] [ə; eɪ][jɪə(r)] .
hundred and sixty - five times a year .
百 和 六十 - 五 时代 一个 年 .

在每个管理良好的家庭的餐桌上，一年应该出现 365 次。

[ðiːz] [griːn] ['vedʒtəb(ə)lz] [kən'teɪn] [ðə; ði][sɔːlts; sɒlts] ['nesəsəri] [tuː; tə][ðə; ði] [wel] ['biːɪŋ] [ɒv; əv]['aʊə(r)]
These green vegetables contain the salts necessary to the well being of our
这些 绿色的 蔬菜 包含 这 盐 必要的 到 这 出色地 存在 的 我们的
[blʌd] ;
blood ;
血 ;

这些绿色蔬菜含有维持血液健康所必需的盐分；

[ðə; ði][ɔɪl][ɪz][æn; ən] ['iːzəli] - [daɪ'dʒestɪd] [fɔːm] [ɒv; əv] ['fæti] ['mætə(r)] ; [ðə; ði]['lemən][dʒuːs] [gɪvz] [ˌjuː 'es]
the oil is an easily - digested form of fatty matter ; the lemon juice gives us
这 油 是 一个 容易地 - 消化 形式 的 脂肪 事情 ; 这 柠檬 汁 给予 我们
[sə'fɪʃ(ə)nt] ['æsɪd] ;
sufficient acid ;
充足的 酸 ;

油脂是易于消化的脂肪物质；柠檬汁能为我们提供足够的酸；

['ðeəfɔː(r)] ['sɪmp(ə)l]['sælədz][ɑː(r); ə(r)] [ɪk'siːdɪŋli] ['həʊlsəm] .
therefore simple salads are exceedingly wholesome .
所以 简单的 沙拉 是 非常 健康 .

因此，简单的沙拉非常有营养。

['djʊərɪŋ][ðə; ði] ['sʌmə(r)] , [ðə; ði]['dɪnə(r)]['sæləd] [meɪ] [biː; bi] [kəm'pəʊzd] [ɒv; əv] ['eni] [wel] - [kʊkt] [griːn]
During the summer , the dinner salad may be composed of any well - cooked green
期间 这 夏天 , 这 晚餐 沙拉 可能 是 由 的 任何 出色地 - 煮熟 绿色的
['vedʒtəb(ə)l] ,
vegetable ,
蔬菜 ,

夏季，晚餐沙拉可以由任何煮熟的绿色蔬菜组成。

[sɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] ; [strɪŋ] [biːnz] , ['kɒliflaʊə(r)] , [ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] ['piːz] ,
served with a French dressing ; string beans , cauliflower , a mixture of peas ,
服务 和 一个 法语 敷料 ； 细绳 豆子 ， 菜花 ， 一个 混合物 的 豌豆 ，
['tɜːnɪps] ,
turnips ,
萝卜 ，

配法式沙拉酱；四季豆、花椰菜、豌豆和芜菁的混合物

['kærəts] [ænd; ənd] [njuː] [biːts] , [bɔɪld] ['rædɪʃɪz] , ['kjuːkʌmbəz] , [tə'mɑːtəʊz] , [ˌʌn'kʊkt] ['kæbɪdʒ] ,
carrots and new beets , boiled radishes , cucumbers , tomatoes , uncooked cabbage ,
胡萝卜 和 新的 甜菜 ， 煮沸 萝卜 ， 黄瓜 ， 西红柿 ， 生 卷心菜 ，
[ænd; ənd] [kʊkt] ['spɪnɪtʃ] .
and cooked spinach .
和 煮熟 菠菜 .

胡萝卜和新甜菜、煮熟的萝卜、黄瓜、西红柿、生卷心菜和煮熟的菠菜。

[ɪn][ðə; ði]['wɪntə(r)] [sɜːv] ['seləri] , ['letɪs] , ['endaɪv; 'endɪv][ænd; ənd] ['tʃɪkəri] .
In the winter serve celery , lettuce , endive and chicory .
在 这 冬天 服务 芹菜 ， 莴苣 ， 苣荬菜 和 菊苣 .

冬季可食用芹菜、生菜、菊苣和苦苣。

[njuː] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [rɪ'vaɪzd] [ænd; ənd] [ˌriː'rɪt(ə)n] , [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [mʌtʃ] [njuː] ['mætə(r)]
New Edition : revised and rewritten , with the addition of much new matter
新的 版 : 修改 和 重写 ， 和 这 添加 的 很多 新的 事情

新版：经过修订和重写，并添加了大量新内容

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 75 cents net ; by mail , 80 cents
12mo ， 布 ， - 分 网 ； 经过 邮件 ， - 分

12个月，布面精装，净价75美分；邮购价80美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

['deinti]
Dainties
精致小点心

精致小点

['pɒsəbli] [nəʊ] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['deɪli] [bɪl] [ɒv; əv][feə(r)][səʊ]['tæksɪz][ðə; ði][ˌɪndʒə'njuːəti][ɒv; əv][ðə; ði]
Possibly no part of the daily bill of fare so taxes the ingenuity of the
可能 不 部分 的 这 日常的 账单 的 票价 所以 税收 这 独创性 的 这
['haʊswaɪf] [æz; əz][ðə; ði] [dɪ'zɜːt] ,
housewife as the dessert ,
家庭主妇 作为 这 甜点 ，

或许在所有日常膳食中，没有哪一部分比甜点更考验家庭主妇的创造力了。

[ðæt] ['faɪn(ə)l] [tʌtʃ] [tuː; tə][ðə; ði] [miːl] [ðæt] ['liŋgəz] [ɪn][ðə; ði] ['pælət] [laɪk] [ə; eɪ] [ˌbenɪ'dɪkʃ(ə)n] .
that final touch to the meal that lingers in the palate like a benediction .
那 最终的 触碰 到 这 一顿饭 那 徘徊不去 在 这 味蕾 喜欢 一个 祝福 .

为这顿饭画上完美的句号，余味悠长，如同祝福一般。

[wiː; wi]['taɪə(r)][ɒv; əv] ['kɒnstənt] [repɪ'tɪʃnz] [ɒv; əv][fə'mɪliə(r)] [θɪŋz] .
We tire of constant repetitions of familiar things .
我们 胎 的 持续的 重复 的 熟悉的 事物 .

我们厌倦了不断重复的熟悉事物。

[wiː; wi] [wɒnt] [və'raɪəti] .
We want variety .
我们 想 种类 .

我们想要多样化。

[waɪ] [nɒt][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [wen] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][səʊ] ['meni] [weɪz] [ænd; ənd] [miːnz] [ɒv; əv] ['grætɪfaɪɪŋ]
Why not have it when there are so many ways and means of gratifying
为什么 不是 有 它 什么时候 那里 是 所以 许多 方式 和 方法 的 可喜
['aʊə(r)] [teɪsts] .
our tastes .
我们的 口味 .

既然有这么多方法可以满足我们的口味，为什么不选择它呢?

['mɪsɪz] . ['rɔrər] [hæz; həz]['gɪv(ə)n][hɪə(r)][ə; eɪ]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [tʃɔɪs] [θɪŋz] ['kʌvərɪŋ] [kwaɪt][ə; eɪ][reɪndʒ]
Mrs . Rorer has given here a number of choice things covering quite a range
太太 . 罗勒 有 给定 这里 一个 数字 的 选择 事物 覆盖 相当 一个 范围
[ɒv; əv] [ˌpɔsə'bilitiz] .
of possibilities .
的 可能性 .

罗勒夫人在这里提供了一系列精选物品，涵盖了相当广泛的可能性。

[njuː] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [rɪ'vaɪzd] [ænd; ənd] [ˌriː'rɪt(ə)n] , [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [mʌtʃ] [njuː] ['mætə(r)]
New Edition : revised and rewritten , with the addition of much new matter
新的 版 : 修改 和 重写 , 和 这 添加 的 很多 新的 事情

新版：经过修订和重写，并添加了大量新内容

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ][meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 75 cents net ; by mail , 80 cents
12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价75美分；邮购价80美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

['meni] [weɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [egz]
Many Ways for Cooking Eggs
许多 方式 为了 烹饪 鸡蛋

鸡蛋的多种烹饪方法

[dɪd][juː; jʊ]['evə(r)] [rɪ'flekt] [wɒt] [æn; ən][ɪm'pɔːt(ə)nt][pɑːt] [egz] [pleɪ] [ɪn]['aʊə(r)][də'mestɪk] [ɪ'kɒnəmi] ?
Did you ever reflect what an important part eggs play in our domestic economy ?
做过 你 曾经 反映 什么 一个 重要的 部分 鸡蛋 玩 在 我们的 国内的 经济 ?

你有没有想过鸡蛋在我们的家庭经济中扮演着多么重要的角色?

[wen] [frɒm; frəm]['eni] ['riːz(ə)n]['ʌðə(r)] [θɪŋz] [feɪl] ,
When from any reason other things fail ,
什么时候 从 任何 原因 其他 事物 失败 ,

当其他事情因为任何原因失败时，

[ðə; ði] [pə'plekst] ['haʊswaɪf] [nəʊz] [ʃiː; ʃi][kæn; kən][duː; də] ['sʌmθɪŋ] [tuː; tə][taɪd]['əʊvə(r)][hɜː(r); hə(r)]
the perplexed housewife knows she can do something to tide over her
这 困惑 家庭主妇 知道 她 能 做 某物 到 潮 超过 她
['dɪfɪkəltɪz] [baɪ][ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [egz] .
difficulties by the use of eggs .
困难 经过 这 使用 的 鸡蛋 .

这位困惑的家庭主妇知道，她可以用鸡蛋来缓解自己的困境。

[bʌt; bət] [haʊ] ['meni] [nəʊ] [ðə; ði] [greɪt] [ˌpɔsə'bilitiz] [ðæt] [laɪ][ɪn][æn; ən] [eg] — [ðə; ði] ['veri] ['meni]
But how many know the great possibilities that lie in an egg — the very many
但 如何 许多 知道 这 伟大的 可能性 那 说谎 在 一个 蛋 — 这 非常 许多
[weɪz] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'peərɪŋ] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ?
ways of cooking and preparing them for the table ?
方式 的 烹饪 和 准备 他们 为了 这 桌子 ?

但是，有多少人知道鸡蛋蕴藏着巨大的可能性——烹饪和准备鸡蛋上桌的方法多种多样呢?

[tuː; tə] ['meni] , [bɔɪld] , [fraɪd] , [pəʊtʃt] [ænd; ənd] ['skræmb(ə)ld] [fɔːm] [ðə; ði] ['lɪmɪt] [ɒv; əv] [ðeə(r)] ['nɒlɪdʒ] .

To many , boiled , fried , poached and scrambled form the limit of their knowledge .

到 许多 , 煮沸 , 油煎 , 偷猎 和 打乱 形式 这 限制 的 他们的 知识 .

对许多人来说，煮、炸、水煮和炒菜就是他们所知的全部烹饪方式。

[bʌt; bət] [get] [ðɪs] [bʊk] [ænd; ənd] [jʊl] [biː; bi] [sə'praɪzd] [æt; ət] [ðə; ði] [fiːst] [ɪn] [stɔː(r)] [fɔː(r); fə(r)] [juː; jʊ] .

But get this book and you'll be surprised at the feast in store for you .

但 得到 这 书 和 你会 是 惊讶 在 这 盛宴 在 店铺 为了 你 .

但是，如果你读了这本书，你将会惊喜地发现它为你准备了一场盛宴。

[jʊl] ['ɔːlsəʊ] [faɪnd] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] [dɪ'lektəbl] [eg] ['sɔːsɪz] .

You'll also find recipes for delectable Egg Sauces .

你会 还 寻找 食谱 为了 美味的 蛋 酱汁 .

你还会找到美味蛋酱的食谱。

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]

12mo , cloth , 50 cents net ; by mail , 55 cents

12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价50美分；邮购价55美分

['mɪsɪz] . -

Mrs . Rorer's

太太 . -

罗勒太太的

[meɪd] - ['əʊvə(r)] ['dɪʃɪz]

Made - Over Dishes

制成 - 超过 菜肴

改良菜肴

[haʊ] [tuː; tə] [træns'fɔːm] [ðə; ði] [left] ['əʊvəz] ['ɪntuː] ['pælətəb(ə)l] [ænd; ənd] ['həʊlsəm] ['dɪʃɪz] .

How to transform the left overs into palatable and wholesome dishes .

如何 到 转换 这 左边 局 进入 可口的 和 健康 菜肴 .

如何将剩菜剩饭变成美味又营养的菜肴。

[wɪð] ['meni] [njuː] [ænd; ənd] ['væljuəb(ə)l] ['resəpɪz] .

With many new and valuable recipes .

和 许多 新的 和 有价值的 食谱 .

包含许多全新且极具价值的食谱。

[wiː; wi] [kwəʊt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['ɔːθərz] [ˌɪntrə'dʌkʃn] :

We quote from the author's introduction :

我们 引用 从 这 作者的 介绍 :

我们引用作者在引言中的话：

“ [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ['mɑːkɪtɪŋ] [dʌz] [nɒt] [miːn] [ðə; ði] ['pɜːtʃəs] [ɒv; əv] [ɪn'fɪəriə(r)] ['ɑːtɪk(ə)lz] [æt; ət] [ə; eɪ] [tʃiːp] [praɪs] ,

“ Economical marketing does not mean the purchase of inferior articles at a cheap price ,

“ 经济 营销 做 不是 意思是 这 购买 的 下 文章 在 一个 便宜的 价格 ,

“经济型营销并不意味着以低价购买劣质产品，

[bʌt; bət] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [ðə; ði] [best] [mə'tɪəriəlz] [faʊnd] [ɪn] [ðə; ði] ['mɑːkɪt] ;

but of a small quantity of the best materials found in the market ;

但 的 一个 小的 数量 的 这 最好的 材料 成立 在 这 市场 ;

但用的是市面上能找到的少量最好的材料；

[ðiːz] [mə'tɪəriəlz] [tuː; tə] [biː; bi] ['waɪzli] [ænd; ənd] [ˌiːkə'nɒmɪkli] [juːst] .
these materials to be wisely and economically used .
这些 材料 到 是 明智地 和 经济上 用过的 .

这些材料应得到合理、经济的利用。

[smɔːl] ['kwɒntəti] [ænd; ənd] [nəʊ] [weɪst] , [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [ænd; ənd] [nɒt] [ə; eɪ] [piːs] [tuː] [mʌtʃ] ,
Small quantity and no waste , just enough and not a piece too much ,
小的 数量 和 不 浪费 , 只是 足够的 和 不是 一个 片 也 很多 ,

少量且不浪费，恰到好处，不多不少。

[ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [ruːl] [tuː; tə] [rɪ'membə(r)] .
is a good rule to remember .
是 一个 好的 规则 到 记住 .

记住这条规则很有帮助。

[ɪn] [rəʊsts] [ænd; ənd] [steɪks] , [haʊ'evə(r)] , [ðeə(r)] [wɪl] [biː; bi] , [ɪn] [spaɪt] [ɒv; əv] ['keəf(ə)l] ['baɪɪŋ] ,
In roasts and steaks , however , there will be , in spite of careful buying ,
在 烤肉 和 牛排 , 然而 , 那里 将要 是 , 在 尽管如此 的 小心 购买 ,

然而，即便精心挑选，烤肉和牛排中仍然会存在以下情况：

['bɪts] [left] ['əʊvə(r)] , [ðæt] [ɪf] [ˌiːkə'nɒmɪkli] [juːst] , [meɪ] [biː; bi] [kən'vɜːtɪd] ['ɪntuː] ['pælətəb(ə)l] ,
bits left over , that if economically used , may be converted into palatable ,
比特 左边 超过 , 那 如果 经济上 用过的 , 可能 是 转换 进入 可口的 ,

剩余的边角料，如果经济有效地利用，可以转化为可食用的，

['saɪtli] [ænd; ənd] ['həʊlsəm] ['dɪʃɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [nekst] [deɪz] [lʌntʃ] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] .
sightly and wholesome dishes for the next day's lunch or supper .
略微 和 健康 菜肴 为了 这 下一个 天 午餐 或者 晚餐 .

为第二天午餐或晚餐准备的色香味俱佳的菜肴。

” 12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
” 12mo , cloth , 50 cents net ; by mail , 55 cents
” 12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

“12开本，布面精装，净价50美分；邮购价55美分”

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

['sænwɪtʃz]
Sandwiches
三明治

三明治

[ɒv; əv] [ɔːl] [ðə; ði] ['juːsf(ə)l] [ænd; ənd] [dɪ'pendəb(ə)l] ['ɑːtɪk(ə)lz] [ɒv; əv] [fuːd] , [kə'mend] [ˌjuː 'es] [tuː; tə] [ðə; ði]
Of all the useful and dependable articles of food , commend us to the
的 全部 这 有用 和 可靠的 文章 的 食物 , 表彰 我们 到 这
['sænwɪtʃ] .
Sandwich .
三明治 .

在所有实用可靠的食品中，我们最推荐三明治。

['nʌθɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [həʊl] [reɪndʒ] [ɒv; əv] [fuːdz] ['prez(ə)nts] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['wʌndəf(ə)l] [ˌɒpə'tjuːnəti] [fɔː(r); fə(r)]
Nothing in the whole range of foods presents such a wonderful opportunity for
没有什么 在 这 所有的 范围 的 食物 礼物 这样的 一个 精彩的 机会 为了
[və'raɪəti] .
variety .
种类 .

在所有食物种类中，没有哪一种能像它一样提供如此丰富的多样性。

[ðə; ði] ['sænwɪtʃ] [ɪz][ðə; ði]['hændi] [θɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['sʌpəz] , [tiːz] , ['səʊʃ(ə)l] [kɔːlz] , [skuːl] [lʌntʃ]

The sandwich is the handy thing for suppers , teas , social calls , school lunch

这 三明治 是 这 便利 事物 为了 晚餐 ， 茶 ， 社会的 呼叫 ， 学校 午餐

[b'ɑːskɪts] ,

baskets ,

篮子 ，

三明治非常方便，适合晚餐、下午茶、社交聚会、学校午餐篮等场合。

['pɪknɪks] — [bʌt; bət] [weə(r)] [kæn; kən][juː; jʊ][nɒt] [juːz][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [əd'vɑːntɪdʒ] [ænd; ənd] [ɪn'dʒɔɪmənt] ?

picnics — but where can you not use it to advantage and enjoyment ?

野餐 — 但 在哪里 能 你 不是 使用 它 到 优势 和 享受 ?

野餐——但哪里不能利用它来获得好处和乐趣呢?

[ɪn] [ðɪs] [bʊk] ['mɪsɪz] . ['rɔrər] [hæz; həz]['gɪv(ə)n][ə; eɪ][lɒt][ɒv; əv] [njuː] , [ə'rɪdʒən(ə)l]['resəpɪz] ,

In this book Mrs . Rorer has given a lot of new , original recipes ,

在 这 书 太太 . 罗勒 有 给定 一个 很多 的 新的 ， 原来的 食谱 ，

在这本书中，罗勒夫人提供了许多全新的原创食谱。

[wɪð] [sʌm; səm] ['veri] [ɒd] [wʌnz] .

with some very odd ones .

和 一些 非常 奇怪的 一个 .

其中有些非常奇怪。

[ʃiː; ʃi][hæz; həz] [drɔːn] [ə'pɒn][hɜː(r); hə(r)] ['wʌndəf(ə)l] ['nɒlɪdʒ] [ænd; ənd] [ɪn'ventɪv] ['fæk(ə)lti][ænd; ənd]

She has drawn upon her wonderful knowledge and inventive faculty and

她 有 绘制 之上 她 精彩的 知识 和 富有创造力的 学院 和

[ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪz][ə; eɪ] [bɪ'wɪldərɪŋ] [ə'reɪ] [ɒv; əv] [dɪ'lektəbl] ['sænwɪtʃz] .

the result is a bewildering array of delectable sandwiches .

这 结果 是 一个 扑朔迷离 大批 的 美味的 三明治 .

她凭借渊博的知识和丰富的创造力，制作出了一系列令人眼花缭乱的美味三明治。

[njuː] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [rɪ'vaɪzd] [ænd; ənd] [ˌriː'rɪt(ə)n] , [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [mʌtʃ] [njuː] ['mætə(r)]

New Edition : revised and rewritten , with the addition of much new matter

新的 版 : 修改 和 重写 ， 和 这 添加 的 很多 新的 事情

新版：经过修订和重写，并添加了大量新内容

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ][meɪl] , - [sents]

12mo , cloth , 50 cents net ; by mail , 55 cents

12mo ， 布 ， - 分 网 ； 经过 邮件 ， - 分

12个月，布面精装，净价50美分；邮购价55美分

['mɪsɪz] . -

Mrs . Rorer's

太太 . -

罗勒太太的

[haʊ] [tuː; tə] [juːz] [ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]

How to Use a Chafing Dish

如何 到 使用 一个 摩擦 盘子

如何使用保温餐盘

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['wʌndəf(ə)l] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['pleʒə(r)] [ænd; ənd][ˌsætɪs'fækʃ(ə)n] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi]

It is wonderful the amount of pleasure and satisfaction that can be

它 是 精彩的 这 数量 的 乐趣 和 满意 那 能 是

[hæd; həd] [wɪð] [ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] .

had with a Chafing Dish .

有 和 一个 摩擦 盘子 .

使用保温餐盘能带来极大的乐趣和满足感，这真是太棒了。

[fjuː] ['piːp(ə)l] [nəʊ] [haʊ] [tuː; tə][juːz][wʌn] [sək'sesfəli] , [ɔːl'ðəʊ] [ðə; ði] [ɑːt] [ɪz] ['iːzəli] [ə'kwaɪəd] .

Few people know how to use one successfully , although the art is easily acquired .

很少 人们 知道 如何 到 使用 一 成功地 ， 虽然 这 艺术 是 容易地 获得 .

虽然这门技艺很容易掌握，但很少有人知道如何成功地使用它。

[ðɪs] [bʊk] , [fɔː(r); fə(r)] ['ɪnstəns] , [gɪvz] [ðə; ði]['prɒpə(r)][də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [hoʊsts][ɒv; əv] [gʊd] [θɪŋz] ,
This book , for instance , gives the proper directions for making hosts of good things ,
这 书 , 为了 实例 , 给予 这 恰当的 方向 为了 制作 主持人 的 好的 事物 ,

例如，这本书就提供了制作各种好东西的正确方法。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['fɒləʊd] [ɪm'plɪsɪtli] , [ðə; ði][məʊst] [ˌɪnɪk'spɪəriənst] ['pɜːs(ə)n][kæn; kən][biː; bi] [ʃʊə(r)][ɒv; əv] [rɪ'zʌlts] .
and if they are followed implicitly , the most inexperienced person can be sure of results .
和 如果 他们 是 随后 隐式地 , 这 最多 缺乏经验 人 能 是 当然 的 结果 .

如果严格遵守这些原则，即使是最没有经验的人也能确保获得结果。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]['hændi] [θɪŋ] [ɪn][æn; ən] [ɪ'mɜːdʒənsi] ,
It is a handy thing in an emergency ,
它 是 一个 便利 事物 在 一个 紧急情况 ,

在紧急情况下，它非常方便。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [fɔːmz] [ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['ædʒʌŋkt][tuː; tə][ə; eɪ]['sʌpə(r)] [ɔː(r)]['dɪnə(r)] .
and it forms a delightful adjunct to a supper or dinner .
和 它 表格 一个 愉快 附件 到 一个 晚餐 或者 晚餐 .

它可作为晚餐或晚宴的绝佳配菜。

[gests] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlweɪz] ['ɪntrəstɪd] [ɪn] ['wɒtʃɪŋ] [ðə; ði][ˌiːvə'luːʃ(ə)n][ɒv; əv][sʌm; səm] [dɪ'lektəbl] [dɪʃ] ,
Guests are always interested in watching the evolution of some delectable dish ,
客人 是 总是 感兴趣的 在 观看 这 进化 的 一些 美味的 盘子 ,

客人们总是很感兴趣地观看一些美味佳肴的制作过程。

[ænd; ənd][ðə; ði] [hed] [ɒv; əv][ðə; ði]['teɪb(ə)l][hæz; həz][ə; eɪ] [tʃɑːns] [tuː; tə] [ʃəʊ] [hɪz; ɪz][ɔː(r)][hɜː(r); hə(r)] [skɪl] .
and the head of the table has a chance to show his or her skill .
和 这 头 的 这 桌子 有 一个 机会 到 展示 他的 或者 她 技能 .

餐桌的主人有机会展示自己的技能。

[njuː] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [rɪ'vaɪzd] [ænd; ənd] [ˌriː'rɪt(ə)n] , [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [mʌtʃ] [njuː] ['mætə(r)]
New Edition : revised and rewritten , with the addition of much new matter
新的 版 : 修改 和 重写 , 和 这 添加 的 很多 新的 事情

新版：经过修订和重写，并添加了大量新内容

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 50 cents net ; by mail , 55 cents
12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价50美分；邮购价55美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[hɒt] ['weðə(r)] ['dɪʃɪz]
Hot Weather Dishes
热的 天气 菜肴

炎热天气下的菜肴

[ɪts] [neɪm] [telz] [ðə; ði] [həʊl] ['stɔːri] .
Its name tells the whole story .
它是 姓名 讲述 这 所有的 故事 .

它的名字就说明了一切。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]['əʊnli] [bʊk] [ɒv; əv][ðə; ði][kaɪnd] ['pʌblɪʃt] .
It is the only book of the kind published .
它 是 这 仅有的 书 的 这 种类 已发布 .

这是目前出版的唯一一本此类书籍。

[hɒt] ['weðə(r)] [siːm] [tuː; tə] [sə'spend] [ðə; ði] [ɪn'ventɪv] ['fæk(ə)lti][ɒv; əv]['iːv(ə)n][ðə; ði] [best]
Hot weather seems to suspend the inventive faculty of even the best
热的 天气 似乎 到 暂停 这 富有创造力的 学院 的 甚至 这 最好的
['haʊskiːpə(r)] ,
housekeepers ,
管家 ,

炎热的天气似乎会抑制住即使是最优秀的管家们的创造力。

[ænd; ənd][æt; ət][ə; eɪ]['siːz(ə)n] [wen] [ðə; ði] ['æpɪtaɪt] [niːdz] ['evri] [help][ænd; ənd] [ɪn'kʌrɪdʒmənt] ,
and at a season when the appetite needs every help and encouragement ,
和 在 一个 季节 什么时候 这 食欲 需求 每一个 帮助 和 鼓励 ,

在这个食欲需要各种帮助和鼓励的季节，

[ðɪs] [bʊk] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ɒv; əv][ðə; ði] ['greɪtɪst] [juːz] .
this book will be found of the greatest use .
这 书 将要 是 成立 的 这 最 使用 .

这本书将会非常有用。

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ][meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 50 cents net ; by mail , 55 cents
12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价50美分；邮购价55美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[həʊm] ['kændi] ['meɪkɪŋ]
Home Candy Making
家 糖果 制作

家庭糖果制作

[ə; eɪ]['verɪtəb(ə)l] [bʊk] [ɒv; əv] [swiːts] , [fʊl] [ɒv; əv] [tʃɔɪs] ['resəpɪz] ,
A veritable book of sweets , full of choice recipes ,
一个 真正的 书 的 糖果 , 满的 的 选择 食谱 ,

一本名副其实的甜点大全，里面全是精选食谱。

[wɪð] [kəm'pliːt] [ɪn'strʌkʃənz] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['meni] ['delɪkəsi] [ðæt] [dɪ'laɪt] [bəʊθ] [jʌŋ]
with complete instructions for making the many delicacies that delight both young
和 完全的 指示 为了 制作 这 许多 美味佳肴 那 喜 两个都 年轻的
[ænd; ənd][əʊld] .
and old .
和 老的 .

包含制作各种老少皆宜的美味佳肴的完整说明。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv]['keəf(ə)l] ['præktɪs] [ɪn] ['tiːtʃɪŋ] [bɪ'gɪnəz] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ə'træktɪv]
It is the result of careful practice in teaching beginners how to make attractive
它 是 这 结果 的 小心 实践 在 教学 初学者 如何 到 制作 吸引人的
[ænd; ənd] ['həʊlsəm] [və'raɪətiz] [ɒv; əv] [həʊm] - [meɪd] ['kændɪz] .
and wholesome varieties of home - made candies .
和 健康 品种 的 家 - 制成 糖果 .

这是通过精心练习，教导初学者如何制作各种美观又健康的自制糖果而取得的成果。

[ðə; ði] ['eksələns] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['resəpɪz] [kən'sɪsts] [ɪn] [ðeə(r)] [sɪm'plɪsəti] [ænd; ənd] ['feɪθflnəs] [tuː; tə] ['diːteɪlz] .
The excellence of the recipes consists in their simplicity and faithfulness to details .
这 卓越 的 这 食谱 由 在 他们的 简单 和 忠诚 到 细节 .

这些食谱的精妙之处在于它们的简洁性和对细节的忠实还原。

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 50 cents net ; by mail , 55 cents
12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价50美分；邮购价55美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[bred] [ænd; ənd] [bred] - ['meɪkɪŋ]
Bread and Bread - Making
面包 和 面包 - 制作

面包和面包制作

[ðə; ði] ['ɒbdʒɪkt; əb'dʒekt] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk] [ɪz] [tuː] - [fəʊld] .
The object of this book is two - fold .
这 目的 的 这 书 是 二 - 折叠 .

本书的目的有二。

[fɜːst] ,
First ,
第一的 ,

第一的，

[tuː; tə] [gɪv] [ɪn] [ə; eɪ] [kən'saɪs] [ænd; ənd] ['iːzəli] - ['mænɪdʒd] [fɔːm] [ə; eɪ] [set] [ɒv; əv] ['resəpɪz] [juːst] [ɪn] ['evri] ['haʊshəʊld] ['evri] [deɪ] .
to give in a concise and easily - managed form a set of recipes used in every household every day .
到 给 在 一个 简洁的 和 容易地 - 管理 形式 一个 放 的 食谱 用过的 在 每一个 家庭 每一个 天 .

以简洁易懂的方式提供一套每个家庭每天都会用到的食谱。

['sekəndli] , [tuː; tə] [pɔɪnt] [aʊt] [ðə; ði] ['riːz(ə)nz] [waɪ] ['feljər] [səʊ] ['ɒf(ə)n] [ə'kɜː(r)] , ['iːv(ə)n] [wɪð] ['pɜːfɪkt] ['resəpɪz] ,
Secondly , to point out the reasons why failures so often occur , even with perfect recipes ,
第二 , 到 观点 出去 这 原因 为什么 失败 所以 经常 发生 , 甚至 和 完美的 食谱 ,

其次，要指出即使拥有完美的配方，失败仍然经常发生的原因，

[ænd; ənd] [haʊ] [tuː; tə] [gɑːd] [ə'genst] [ðem; ðəm] .
and how to guard against them .
和 如何 到 警卫 反对 他们 .

以及如何防范它们。

12mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
12mo , cloth , 50 cents net ; by mail , 55 cents
12mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

12个月，布面精装，净价50美分；邮购价55美分

['mɪsɪz] . -
Mrs . Rorer's
太太 . -

罗勒太太的

[kwɪk] [suːps]
Quick Soups
快的 汤

速成汤

[njuː] [weɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['ɔɪstə(r)z]
New Ways for Oysters
新的 方式 为了 牡蛎

牡蛎养殖新途径

[ðiːz] [tuː] [bʊks] [wɜː(r); wə(r)] ['rɪt(ə)n] [ɪn] [rɪ'spɒns] [tuː; tə] [rɪ'kwests] [fɔː(r); fə(r)] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɒn] [ðə; ði] ['sʌbdʒɪkts] .
These two books were written in response to requests for information on the subjects .
这些 二 图书 是 书面 在 回复 到 请求 为了 信息 在 这 主题 .

这两本书是为了回应有关这些主题的信息请求而撰写的。

[dɪ'zaɪnd] [tuː; tə] [miːt] [ðə; ði] ['speʃ(ə)l] ['wɒnts] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['njuːmərəs] [klɑːs] [ɒv; əv] ['haʊskiːpə(r)] [huː] [ɑː(r); ə(r)] ['gɪv(ə)n] [tuː; tə] [ˌentə'teɪnɪŋ] ,
Designed to meet the special wants of a numerous class of housekeepers who are given to entertaining ,
设计 到 见面 这 特别的 想要 的 一个 很多的 班级 的 管家 WHO 是 给定 到 娱乐 ,

旨在满足众多热衷于招待客人的管家们的特殊需求，

[ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] [səʊ] ['ɒf(ə)n] [æt; ət] [lɒs] [tuː; tə] [nəʊ] [wɒt] [ænd; ənd] [haʊ] [tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ðeə(r)] [gests] .
and are so often at loss to know what and how to prepare for their guests .
和 是 所以 经常 在 损失 到 知道 什么 和 如何 到 准备 为了 他们的 客人 .

他们常常不知道该如何为客人准备什么。

[ðə; ði] ['haʊskiːpə(r)] [wɪl] [faɪnd] [ðem; ðəm] ['veri] ['hændi] .
The housekeeper will find them very handy .
这 管家 将要 寻找 他们 非常 便利 .

管家会发现它们非常实用。

24mo , [klɒθ] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] , - [sents]
24mo , cloth , 25 cents net ; by mail , 30 cents
24mo , 布 , - 分 网 ; 经过 邮件 , - 分

24开本，布面精装，净价25美分；邮购价30美分

['haʊshəʊld] [ə'kaʊnts]
Household Accounts
家庭 账户

家庭账户

[ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] ['meθəd] [ɒv; əv] [rɪ'kɔːdɪŋ] [ðə; ði] ['deɪli] [ɪk'spensɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fæməli] .
A simple method of recording the daily expenses of the family .
一个 简单的 方法 的 记录 这 日常的 开支 的 这 家庭 .

一种记录家庭日常开支的简单方法。

[ðə; ði] [bʊk] [kən'teɪnz] [ruːld] ['peɪdʒɪz] ,
The book contains ruled pages ,
这 书 包含 裁决 页面 ,

这本书内页有横格线，

[ˌsɪstəˈmætɪkli] [ænd; ənd] [ˈsɪmpli] [dɪˈvaɪdɪd][ˈɪntuː][ˈspeɪsɪz][ɪn] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [kept] [ðə; ði] [pˈɜːtʃɪsɪz]
systematically and simply divided into spaces in which are kept the purchases
系统地 和 简单地 分割 进入 空间 在 哪个 是 保留 这 购买
[fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [deɪ] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
for each day of milk ,
为了 每个 天 的 牛奶 ,

将牛奶按系统、简单的方式分隔成不同的空间，分别存放每天购买的牛奶。

[ˈbʌtə(r)] , [egz] , [miːt] , [ˈgrəʊsəriz] , [ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
butter , eggs , meat , groceries , vegetables , etc .
黄油 , 鸡蛋 , 肉 , 杂货 , 蔬菜 , ETC .

黄油、鸡蛋、肉类、杂货、蔬菜等。

[ðə; ði] [ˈdeɪli] [ɪkˈspensɪz] [ˈtəʊt(ə)l] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [mʌnθs] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [mʌnθs] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði]
The daily expenses total up for the months , and the months for the
这 日常的 开支 全部的 向上 为了 这 几个月 , 和 这 几个月 为了 这
[jɪə(r)] .
year .
年 .

每日开支按月汇总，再按月汇总，最后汇总到一年中。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [ˈʌðə(r)] [fɔːmz] [fɔː(r); fə(r)] [rɪˈkɔːdɪŋ] [ɪkˈspensɪz] [ɒv; əv] [help] , [lait] ,
There are other forms for recording expenses of help , light ,
那里 是 其他 表格 为了 记录 开支 的 帮助 , 光 ,

还有其他表格用于记录帮助、照明等方面的费用。

[hiːt] [ænd; ənd] [ˈdʒen(ə)rəl] [ˈhaʊshəʊld] [ɪkˈspendɪtʃər] [ɪn] [ˈteɪb(ə)l] [ænd; ənd] [bed] [ˈlininz] , [ˈtʃaɪnə] [ænd; ənd]
heat and general household expenditures in table and bed linens , china and
热 和 一般的 家庭 支出 在 桌子 和 床 亚麻布 , 中国 和
[ˈkɪtʃɪn] [juːˈtensɪlz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
kitchen utensils , etc .
厨房 餐具 , ETC .

取暖费和一般家庭开支，包括桌布、床单、瓷器和厨房用具等。

[məˈnɪlə] [bɔːdz] , - [sents] [net] ; [baɪ] [meɪl] - [sents]
Manilla boards , 25 cents net ; by mail 30 cents
马尼拉 板 , - 分 网 ; 经过 邮件 - 分

马尼拉纸板，净价25美分；邮购30美分

[keɪks] , [keɪk] [ˌdekəˈreɪʃnz] [ænd; ənd] [dɪˈzɜːts]
Cakes , Cake Decorations and Desserts
蛋糕 , 蛋糕 装饰 和 甜点

蛋糕、蛋糕装饰和甜点

[baɪ] [tʃɑːlz] [eɪtʃ] . [kɪŋ] .
By Charles H . King .
经过 查尔斯 H . 国王 .

作者：查尔斯·H·金

[ðə; ði] [ˈɔːθə(r)] [telz] [hɪz; ɪz] [ˈmeθədz] [ɪn] [hɪz; ɪz] [əʊn] [ˈpræktɪkl] [wei] , [ænd; ənd] [gɪvz] [əˈbʌndənt]
The author tells his methods in his own practical way , and gives abundant
这 作者 讲述 他的 方法 在 他的 自己的 实际的 方式 , 和 给予 丰富
[ˈresəpɪz] .
recipes .
食谱 .

作者以他特有的务实方式讲述了他的方法，并提供了丰富的食谱。

[ðə; ði] [bʊk] [ɪz] ['ɪləstreɪtɪd] [baɪ] [ɪn'greɪvɪŋ] [ɒv; əv] ['njuːmərəs] ['dekəreɪtɪd] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [hæz; həz]
The book is illustrated by engravings of numerous decorated pieces , and has
这 书 是 插图 经过 雕刻 的 很多的 装饰 件 , 和 有
[ə; eɪ] [ˌsɪlu'et] [tʃɑːt] .
a silhouette chart .
一个 轮廓 图表 .

这本书配有大量装饰精美的版画插图，并附有轮廓图。

12mo , [klɒθ] , $1 . - [net] ; [baɪ] [meɪl] , $1 . -
12mo , cloth , $1 . 00 net ; by mail , $1 . 15
12mo , 布 , $1 . - 网 ; 经过 邮件 , $1 . -

12个月，布面精装，净价1.00美元；邮购价1.15美元

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神